Tomate cerise farcie à la crème au jambon de Parme et au pecorino



Ingrédients

10

250 g de jambon de Parme en tranches
500 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
125 g de fromage crémeux
125 g de mayonnaise
125 g de pecorino râpé
13 g de persil haché
13 g d'oignon de printemps émincé
5 g de poudre de tomate
sel et poivre

Méthode de préparation

Enfourner les tranches de jambon de Parme 5 minutes dans un four à 200 °C. Laisser refroidir et mélanger finement au robot culinaire. Égoutter les tomates cerises à l'aigre-douce et les sécher avec du papier absorbant. Mélanger la mayonnaise avec le fromage crémeux et le pecorino, y ajouter le persil haché, saler et poivrer. Avec une poche à douille, verser la crème dans les tomates. Garnir avec l'oignon nouveau et la poudre de tomate.

Produits Bresc utilisés



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000