

Petites tomates farcies au Pierre-Robert, romarin, citron



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Ingrédients

12 petites tomates grappes
1 [Pierre-Robert](#)
1 branche de romarin
1 citron vert
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre vert en saumure
Sel

Préparation

Lavez, essuyez et videz délicatement à l'aide d'une petite cuillère les tomates en gardant les couvercles. Lavez le citron vert, prélevez les zestes avec un couteau économe et coupez-les finement. Pressez le citron et passez le jus. Lavez et ciselez le romarin. Egouttez le poivre vert.

Retirez la croûte du Pierre-Robert et écrasez-le avec du jus de citron, le poivre vert, le romarin, le sel et remplissez les tomates. Décorez avec les zestes de citron vert; arrosez avec l'huile d'olive et remettez les couvercles. Servez bien frais.

Une recette selon Marc Labourel.