

Tomates farcies chèvre et jambon

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 9 tranches de jambon cru
- 18 tomates
- 200 g de fromage de chèvre frais
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver les tomates. Couper des chapeaux épais et retirer délicatement les pépins et le jus. Saler, poivrer.

Etape 2

Écraser le fromage de chèvre à la fourchette, ajouter un filet d'huile d'olive et du basilic. Placer au frais.

Etape 3

Découper les tranches de jambon en deux.

Etape 4

Prendre les tomates, ajouter le mélange au fromage et le jambon plié en deux. Remettre les chapeaux et décorer avec des feuilles de basilic.