

Champignons-tomates

- > Laver et essuyer les tomates. Couper la mozzarella en quatre. Ôter les extrémités arrondies pour que les champignons puissent tenir à la verticale.
- > Découper un chapeau épais dans chaque tomate et l'évider légèrement. Poser un chapeau sur chaque morceau de mozzarella. Couper les chutes de mozzarella en dés très fins et les répartir sur les chapeaux.
- > Éventuellement, placer des morceaux de ciboulette à la verticale le long du pied des champignons. On peut confectionner des mini-champignons avec des tomates-cerises.

