

Bouquet de tomates cerise au fromage

Qui n'a jamais mis les doigts pour dessiner dans sa purée ? Vous ne le savez peut-être pas, mais cette technique est devenue hyper tendance et cela s'appelle le Food Art.

C'est une forme de créativité mais comestible comme ce bouquet de fleurs à base de tomates cerise garnies au fromage de chèvre à l'huile d'olive Tramier.

Ingrédients

- 16 tomates cerise
- 150 g de fromage de chèvre à tartiner
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 20 olives noires à la grecque dénoyautées Tramier
- 1 petite botte de ciboulette
- Poivre

Préparation

Coupez les **olives noires à la grecque** en petits dés puis réservez.

Lavez les tomates cerise.

A l'aide d'un couteau fendez en quatre jusqu'à mi-hauteur les tomates cerise. Evidez-les légèrement.

Dans un bol, mettez le fromage de chèvre, l'huile d'olive et le poivre. Mélangez.

Mettez le fromage assaisonné dans une poche à douille. Remplissez les tomates cerise de fromage de chèvre.

Commencez la présentation du bouquet en disposant les dés d'olives noires en bas de l'assiette.

Disposez les ciboulettes pour présenter les tiges puis déposez les tomates cerise garnies sur chaque bout de ciboulette.

Présentez votre bouquet comestible et dégustez.

Vous pouvez consulter également les recettes précédentes de Nadia et de notre chef Dominique Frérard, inspirées du Food Art :

[Une gondole à Marseille](#)

[Mr Patate](#)

[Friand au poulet et olives vertes en rondelles](#)

[Mini-cordon bleu et sa puré de topinambour](#)

[Le lapin sandwich](#)

[La pizza chat](#)

[Pizzas mommies](#)

- 4 Pers.
- 20 Min.