

# **PROFITEROLES TOMATES-MOZZA AU COULIS DE PISTOU**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**18 tomates taille cocktail**

**18 petites boules de mozzarella**

**6 c à s d'huile d'olive**

**½ citron**

**1 bouquet de basilic**

**Piment de Cayenne**

**Couper les chapeaux des tomates et les évider à l'aide d'une cuillère sans les percer.**

**Saler l'intérieur et les faire dégorger le temps de la préparation.**

**Effeuille le basilic et réserver quelques feuilles pour le décor.**

**Mixer le reste avec 4 cuillères à soupe d'eau chaude. Saler, relever avec un peu de piment de Cayenne. Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron. Puis mixer par à coups pour obtenir un coulis.**

**Mettre les boules de mozzarella dans les tomates. Les déposer dans un plat.**

**Napper les tomates avec le coulis et décorer avec les feuilles de basilic.**

**Servir frais.**