

Tomates cerises au mascarpone



Temps de préparation : 7 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de tomates cerises
- 250g de mascarpone

- 2 cs de miel liquide (acacia)
- 4 madeleines pour la déco

Préparation :

1. Laver et couper les tomates en 2.
2. Les presser pour en retirer le jus et les pépins.
3. Les laisser égoutter.
4. Mélanger le mascarpone et le miel.
5. Ajouter les tomates cerises.
6. Laisser mariner environ 20 minutes au réfrigérateur.
7. Tiédir les madeleines 5 minutes au four.
8. Servir les tomates cerises avec les madeleines.