Tomates borsalino

**Pour 4 personnes :**

* 2 boites de sardines au piment
* 4 tomates
* 150g de chèvre frais (Petit Billy)
* 1c à café de basilic ciselé
* Sel, poivre du moulin

Mondez les tomates : entaillez légèrement les tomates et plongez-les 5 secondes dans l’eau bouillante. Puis rafraichissez-les dans de l’eau glacée afin d’en retirer la peau plus facilement.

Egouttez les sardines et écrasez les .Mélangez-les au chèvre frais, ajoutez le basilic et le poivre selon son goût.

Coupez chaque tomate en quatre rondelles et montez la préparation comme un mille-feuille : superposez une rondelle de tomate puis une cuillère du mélange aux sardines en commençant par la base de chaque tomate.

Décorer le tout d’une petite feuille de basilic.

Servez bien frais

 ANYROSE