MACARONS DE SUPRÊMES SOUFFLÉS *au fromage frais et tomates confites*

Apéritif | Quenelles & Soufflés | Nb. portions 4 | Préparation 15 MIN | Cuisson 15 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 suprêmes soufflés aux 5 légumes Saint Jean**
- 200g de fromage frais
- 40g de tomates confites
- 5 cl de crème liquide entière
- 1 échalote
- ¼ de botte de basilic

RECETTE

Préparation

- Couper les suprêmes soufflés aux légumes en tronçons de 2 cm. Les disposer à plat sur un plat légèrement beurré et enfourner à 210°C pendant 20 minutes. Les retirer du four quand elles sont colorées, croustillantes et bien gonflées. Laisser reposer quelques minutes à température ambiante.
- Mélanger le fromage frais, l'échalote ciselée, les tomates confites émincées finement, le basilic ciselé et la crème. Former les macarons en disposant une couche de mélange au fromage entre 2 coques de quenelles.
- Déguster aussitôt.

ASTUCE

Vous pourrez décliner cette recette à l'infini grâce à la gamme complète de suprêmes soufflés.