 **Baby-légumes aux tomates**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Baby-l%C3%A9gumes-aux-tomates-DSCN5295.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/D%C3%A9clinaison-de-tomates-DSCN5290.jpg)

**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 baby-**[**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)  
**- 4 baby-**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 4 tomates bien mûres**  
**- 6 feuilles de basilic**  
**- 25 g de chorizo (1)**  
**- 10 olives noires**  
**- 1 filet d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Laver les courgettes et les aubergines puis les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes **(2)**.  
Prélever les légumes avec une écumoire et les plonger dans l'eau glacée, puis les réserver sur un papier absorbant.  
Remettre l'eau de cuisson des légumes à bouillir et y plonger les tomates pendant 30 secondes. Les rafraîchir dans l'eau froide.  
Peler les tomates, les couper en quatre et retirer les pépins **(3)**.  
Couper la chair en petits dés.  
Peler le chorizo, dénoyauter les cerises et couper le tout en petits dés.  
Mélanger les dés de tomates, de chorizo et d'olives ainsi que le basilic ciselé **(4)**.  
Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et saler si nécessaire.  
Partager les mini légumes en deux et les creuser délicatement.  
Les remplir de la préparation aux tomates, poivrer et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive au moment de servir.