 **Tomates cocktail farcies**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Tomates-cocktail-farcies-DSCN5296.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/D%C3%A9clinaison-de-tomates-DSCN5289.jpg)

**Pour 8 tomates cocktail farcies**

**- 8 tomates cocktail**  
**- 170 g de** [**fromage de chèvre**](http://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais**   
**- 1 càs de crème fraîche liquide**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- Quelques feuilles de basilic**  
**- quelques tiges de ciboulette**  
**- 10 cerneaux de noix**  
**- sel & poivre du moulin**

Couper un chapeau sur le haut des tomates et les creuser délicatement avec une petite cuillère (**l'intérieur m'a servi à préparer l'**[**eau de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=73099)).  
Les saler légèrement puis les retourner sur une grille pour qu'elles rendent toute leur eau.  
Écraser le fromage de chèvre et le mélanger avec la crème et l'huile d'olive.  
Ciseler le basilic et la ciboulette, concasser grossièrement les noix.   
Ajouter les dans la préparation.  
Poivrer et saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) si besoin.  
Farcir les tomates avec la crème au fromage.  
Remettre le chapeau et conserver au frais.