

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Piquillos farcis



Ingrédients :

- un bocal de piquillos (grandes surfaces)
- 1 pot de brousse Corse (ou Ricotta)
- 1 échalote
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Réalisation :

- Préparez la farce en mélangeant la brousse avec l'échalote émincée, la ciboulette ciselée, l'huile d'olive et le sel
- A l'aide d'une poche à douille, remplissez chaque piquillos de la farce
- That's all !