**Sucettes à la tomate et à la mozzarella**

**tomates cerises**  
**mozzarella**  
**huile d'olive**  
**persil**  
**ail**

***Tapenade :***

**câpres**  
**olives**  
**filet d'anchois**  
**ail**  
**huile d'olive**

**Préparez la tapenade** : rincez bien les câpres et ajoutez-les avec des olives dénoyautées, un filet d'anchois et quelques gousses d'ail dans le mixeur. Mélangez avec un trait d'huile d'olive pour obtenir une pâte homogène.

Coupez les tomates cerises en deux et videz-les. Enfoncez une cuillère à café de tapenade dans chaque tomate.

Mettez une boule de mozzarella sur une brochette et, en dessous, une tomate cerise farcie.

Saupoudrez la boule de mozzarella d'un mélange de persil séché et d'ail.

Placez les sucettes dans un grand verre sur la table, ou comme indiqué sur la photo, placez-les dans une assiette en bois.