

Tomates aux crevettes

Ingrédients pour 8 personnes

8 tomates
150 g crevettes décortiquées
2 oeufs durs
3 c. à soupe mayonnaise légère
1/2 c. à café moutarde
1 c. à soupe aneth haché
sel

Lavez les tomates, retirez une calotte au sommet, évidez-les, salez l'intérieur et retournez-les sur une assiette. Hachez la chair, mettez-la dans une passoire et salez-la.

Hachez grossièrement les crevettes. Ecalez les oeufs durs, sortez les jaunes et hachez les blancs avec un couteau.

Travaillez les jaunes d'oeufs à la fourchette en y incorporant la chair des tomates, la mayonnaise, la moutarde et l'aneth. Ajoutez les crevettes et les blancs d'oeufs.

Essuyez l'intérieur des tomates, emplissez-les avec la préparation et gardez au frais.

Temps de préparation: 0:30

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo