



Tomate aux crevettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de crevettes (grises non décortiquées)

4 tomates (grosses)

1/2 citron

sel et poivre

mayonnaise

Méthode de préparation

- 1.** Enlevez le pédoncule et faites une incision en forme de croix sur le dessus des tomates. Plongez-les quelques secondes dans de l'eau bouillante. Rincez-les ensuite à l'eau froide.
- 2.** Épluchez les tomates à l'aide d'un couteau.
- 3.** Coupez le dessus. Retirez les pépins et le placenta à l'aide d'une cuillère à café.
- 4.** Décortiquez les crevettes grises.
- 5.** Incorporez délicatement une grosse cuillère à soupe de mayonnaise dans les crevettes.
- 6.** Ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- 7.** Salez et poivrez.
- 8.** Farcissez les tomates de salade de crevettes. Refermez-les avec leur « couvercle ».
- 9.** Servez avec un verre de Rodenbach.
- 10.** Bon appétit !