

Tomates fourrées aux crevettes

Pour 6 personnes.

6 belles tomates pas trop mûres, 50 à 60 g de crevettes roses, 1 œuf, moutarde, huile, sel, poivre, 1 citron, laitue.

Laver soigneusement les tomates, les essuyer et couper leur calotte supérieure ; les évider par cette ouverture, réserver les calottes.

Eplucher les crevettes. Préparer une mayonnaise au citron. Mélanger mayonnaise et crevettes. En remplir les tomates, remettre les calottes en place et décorer de feuilles de laitue. Pour le pique-nique, on enveloppera chaque tomate dans des feuilles de laitue maintenues fermées avec de la ficelle de cuisine.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.