

Tomates froides farcies au poisson

Pour 5 personnes.

5 belles tomates assez fermes.

Farce : 600 g de filets de poisson (sole, merlan ou autre poisson blanc), 1 sachet de court-bouillon, 1 tomate, 2 œufs durs, 1 c à soupe de moutarde douce, sel, poivre. 3 cornichons, 5 olives noires. Quelques feuilles de laitue.

Faire pocher les filets de poisson en suivant les indications données sur le sachet de court-bouillon. Les égoutter et les laisser refroidir.

Laver les tomates, leur couper une calotte du côté opposé au pédoncule et les évider soigneusement; saler l'intérieur et retourner les tomates sur une passoire pendant 1 h pour que leur eau de végétation s'écoule.

Préparer la farce. Couper l'intérieur des tomates en petits morceaux, ainsi que la tomate entière, et faire réduire sur le feu, en coulis épais que l'on passera à la moulinette et qu'on laissera également refroidir.

Piler le poisson avec les œufs durs, la sauce tomate, la moutarde, le sel et le poivre. Farcir les tomates de cette préparation.

Décorer avec des morceaux de cornichons et des olives noires, et servir sur un lit de laitue.

Variante : on peut farcir ces tomates avec de la brandade de morue.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

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.