

Salade de champignons en tomates

Pour 4 personnes.

Préparation: 30 minutes. Pas de cuisson.

4 belles tomates; 200 g de champignons de Paris; 50 g de crevettes décortiquées; quelques branches de persil et de cerfeuil; 1 cœur de laitue; 2 c à soupe de vinaigre ordinaire.

Pour la mayonnaise : 1/8 de litre d'huile; 1 œuf; 1 c à café de moutarde; 1 citron; sel et poivre.

Couper le citron en deux; en presser la moitié.

Casser 1 œuf en séparant le blanc du jaune; garder le blanc pour une autre préparation; mettre le jaune dans un bol; ajouter la moutarde à ce jaune, verser l'huile goutte à goutte, puis en filet en tournant avec une cuillère de bois; lorsque la mayonnaise est consistante, ajouter le jus de citron (demi-citron), saler et poivrer; bien mélanger.

Laver les tomates; les décalotter; enlever les graines et l'eau de végétation avec une petite cuillère; saler l'intérieur; ranger les tomates sur le plat de service.

Couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver à plusieurs eaux; mettre un peu de vinaigre dans la dernière; égoutter les champignons; les sécher dans un torchon ou dans un papier absorbant, les couper en lamelles très fines; garder 16 belles lamelles pour la garniture; les citronner pour éviter qu'elles ne noircissent. Laver le persil et le cerfeuil; les éponger et les hacher; détacher les feuilles du cœur de laitue; les laver; les sécher.

Mettre un peu de mayonnaise de côté pour la garniture; mélanger au reste de mayonnaise les champignons en lamelles, le persil et le cerfeuil hachés, les crevettes.

Emplir les tomates avec ce mélange; piquer au milieu 2 petites feuilles de laitue, disposer autour 4 lamelles de champignons, border les tomates d'un cordon de mayonnaise en se servant d'une poche à douille, mettre au réfrigérateur; servir frais.

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.