



Entrées

Plats d'accompagnement

Tomate-crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de crevettes (de la mer du Nord, épluchées)

8 tomates (Belges)

4 cuillères à soupe de persil (haché)

4 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)

2 oignons rouges (hachés)

1 salade (petite pommée)

3 cuillères à soupe de mayonnaise

poivre

sel

Méthode de préparation

Coupez un petit chapeau des tomates et évidez-les avec une petite cuillère. Retournez les tomates sur une feuille de papier de cuisine et laissez-les égoutter.

Réservez quelques crevettes pour la garniture et mélangez le reste avec la ciboulette à la mayonnaise. Salez et poivrez.

Répartissez la salade pommée sur les assiettes et mettez chaque fois une tomate farcie au milieu. Garnissez avec l'oignon haché, le persil et les crevettes réservées.

