



Collations

Tomates cerises farcies au saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 tomates cerise
1 cuillère à soupe de câpre (coupés finement)
2 cuillères à soupe d' aneth (coupé finement)
150 grammes saumon (belle-vue)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les chapeaux des tomates cerises puis évidez les tomates. Placez-les à l'envers sur une feuille de papier de cuisine afin qu'elles puissent bien s'égoutter.

Écrasez finement le saumon et mélangez-le avec la mayonnaise, les câpres, l'aneth, le sel et le poivre.

Remplissez les tomates de ce mélange. Placez les chapeaux à côté ou sur les tomates.

