



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

TOMATE SURPRISE ENTRÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Ingrédients

- 4 belles tomates
- 250 gr de saumon frais
- 4 portions de Vache qui rit
- ½ botte de ciboulette
- huile d'olive
- sel / poivre

Préparation

- 1 Préchauffer une casserole d'eau.
- 2 Réaliser des incisions en croix sous chaque tomate et les plonger dans l'eau bouillante environ 20 secondes puis refroidir immédiatement dans un bain d'eau bien fraîche.
- 3 Retirer la peau des tomates puis couper un chapeau. Les creuser soigneusement. Mixer la chair avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 4 Cuire le saumon assaisonné à la poêle avec cette eau de tomate.
- 5 Emietter le saumon cuit et refroidi, avec la Vache qui rit et la ciboulette coupée finement. Vérifier l'assaisonnement puis garnir les tomates généreusement.

Laisser place à votre imagination pour inventer votre propre farce, un pain toasté sera le bienvenu...



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager