

TOMATES FARCIES AU CRABE

Janvier 2005 (Mis à jour en août 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200g de mayonnaise
- ★ 4 tomates rondes moyennes
- ★ 200 g de crevettes grises
- ★ 1 boîte (1/2) de macédoine de légumes
- ★ 1 tourteau de 800 g
- ★ 1 sachet de court-bouillon déshydraté
- ★ 1 citron jaune non traité (Bio)
- ★ 8 crevettes roses
- ★ 4 tomates cerise
- ★ 4 feuilles croquantes de batavia
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 2 cuillères à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, Poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, Égouttoir, Saladier, Cuillère parisienne

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 12,30 € (soit 3,08 € par personne)



Recette :

Rincer les crevettes à l'eau fraîche et les sécher avec du papier absorbant. Décortiquer les crevettes grises. Brosser le citron sous l'eau courante. Laver les tomates, les sécher et découper un couvercle du côté du pédoncule, les vider sans percer la peau avec une cuillère parisienne (à boule ou à melon), les saler et les laisser égoutter à l'envers. Ouvrir la boîte de macédoine et égoutter les légumes. Dans un faitout, faire bouillir deux litres d'eau avec le gros sel, le laurier et le court bouillon. Plonger le tourteau et laisser cuire 5 minutes à la reprise de l'ébullition. Égoutter et laisser refroidir. Décortiquer les pinces et les pattes et en extraire la chair.

Mélanger la macédoine et les crevettes grises dans un saladier avec la moitié de la mayonnaise, farcir les tomates de ce mélange. Tapisser un plat de service avec des feuilles de salade, déposer les tomates farcies. Parsemer le dessus des tomates avec les miettes de crabes, un soupçon de mayonnaise; décorer avec les crevettes roses, des tomates cerise et des demi-citrons ciselés. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

Boisson :

Un Blanc de Blanc du pays nantais. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.