



Tomates farcies



Les ingrédients



- 4 tomates
- 1/2 concombre
- 4 radis
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 4 olives noires
- 4 feuilles de menthe
- sel, poivre

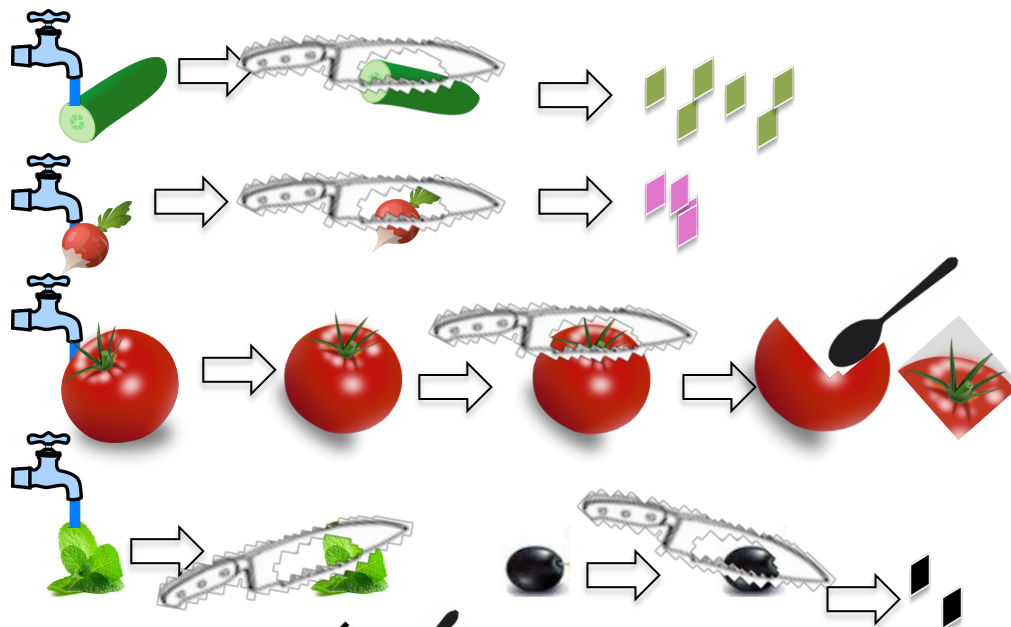
décoration : 4 feuilles de menthe, 2 olives noires

Laver les légumes et les feuilles de menthe.
Eplucher le concombre le fendre en 2. Eliminer les graines avec une petite cuillère et le tailler en dés.
Gratter les radis, éliminer les racines et les couper en dés.
Couper le haut de chaque tomate. Vider l'intérieur des tomates et conserver le haut.
Couper finement les feuilles de menthe. Couper les olives en 4.
Dans un bol, mélanger le fromage frais, les dés de concombre, les dés de radis, les morceaux d'olive, la menthe, 1/2 cuillère à café de sel. Poivrer.
Remplir les tomates avec la préparation. Les mettre sur un plat. Décorer chaque tomate d'une feuille de menthe, d'une moitié d'olive et du couvercle. Filmer et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Réalisation



Etape 1 :



Etape 2 :



Etape 3 :

