

Tomates farcies aux sardines et à la mayonnaise (sans cuisson)

Ingrédients



des Tomates

+



des Sardines

+



de la Mayonnaise

Recette

Lavez les tomates puis séchez-les.

Tranchez le sommet des tomates afin de retirer un chapeau.

Au dessus d'un bol, évidez les tomates, en retirant la chair et le jus que vous conserverez.

Salez l'intérieur des tomates et des chapeaux puis laissez-les dégorger dans un plat pendant 30 minutes, en déposant les tomates ouverture vers le bas.

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile pour une utilisation future puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez le jus, la chair des tomates et la mayonnaise.

Salez, poivrez puis mélangez bien.

Garnissez les tomates avec ce mélange puis recouvrez-les avec leur chapeau.

Conservez-les au frais jusqu'au moment de les servir.

Astuce 1

Vous pouvez réaliser ces tomates farcies avec des tomates cerise, à servir pour l'apéritif.

Astuce 2

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les au mélange sardines mayonnaise.