

Tomates farcies à la rilette de Surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 4 belles tomates rondes
- ◆ Fleur de sel de Guérande
- ◆ Rillettes de surimi (préparé la veille) *

Préparation :

La veille :

Préparez la veille la rillettes de surimi afin qu'elle soit bien fraîche pour farcir les tomates.

Le lendemain : *Recettes de Caline*

Lavez et essuyez les tomates, coupez un chapeau du côté du pédoncule, puis prélevez la pulpe avec une petite cuillère, sans percer la peau.

Salez-les à l'intérieur et posez-les à l'envers sur du papier absorbant pendant le reste de la préparation.

Farcir les tomates avec la rillettes de surimi

Mettre au frais jusqu'au moment de servir

Bon appétit à toutes & tous !!

*** Voir recette sur le blog**