

Tomates farcies au thon et œuf dur

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuil à soupe de mayonnaise
- 1 boite de thon au naturel
(80 g poids net égoutté)
 - 4 oeufs durs
 - 2 belles tomates
 - Sel

Préparation :

Coupez et réserver le chapeau des tomates. A l'aide d'une cuillère parisienne, les évider.

Faire dégorger les tomates : Saler l'intérieur et les retourner sur du papier absorbant.

Préparation de la farce : *Recettes de Celine*

Écraser 2 oeufs durs (les 2 autres oeufs serviront pour accompagner dans l'assiette) avec le thon et la mayonnaise. Salez, poivrez et Bien mélanger.

Remplir chaque tomate de la farce et déposer le chapeau.
Réservoir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, accompagné du second oeuf dur.

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE :

Pour une version plus légère remplacez la mayonnaise par du fromage blanc ou frais... Une recette qui peut se réaliser en version apéritive avec des petites tomates cocktails