



Tomates aux crevettes

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette typiquement belge, avec le goût si fin des crevettes grises qu'il faut avoir la patience d'éplucher. Mais la récompense est au bout du chemin, avec un mets inégalé où l'acidité de la tomate se marie à la perfection avec la saveur iodée des crevettes de la mer du Nord.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 1 h 15 - Durée: 1 h 15

Ingrédients

- 4 tomates
- 700 g de crevettes grises
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise de dijon
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1/2 cuillère à café de persil haché
- Tabasco

Préparation

1. Couper le haut des tomates et les évider le plus possible.
2. Les retourner sur une assiette et les laisser s'égoutter.
3. Réserver les chapeaux et le contenu extrait des tomates.
4. Éplucher les crevettes.
5. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le persil, le jus de citron et 1 cuillère à café du jus des tomates.
6. Rajouter les crevettes.
7. Bien mélanger et assaisonner de quelques gouttes de tabasco.
8. Farcir les tomates avec cette préparation puis replacer les chapeaux sur le dessus.
9. Disposer dans un plat ou dans des assiettes, et servir.

Ingrédient original

- Tabasco