

■ LES TOMATES FARCIES
AUX CREVETTES

pour 4 personnes

6 à 8 tomates; 200 g de crevettes décortiquées; un peu de persil; 2 jaunes d'œufs; 1 cuillerée à café de moutarde; 2 tasses d'huile; 2 cuillerées à soupe de vinaigre; sel, poivre.

1. Découper une rondelle au sommet de chaque tomate. Creuser afin d'enlever la chair. Saler l'intérieur. Retourner les tomates à l'envers sur une assiette. Laisser 30 minutes.

2. Pendant ce temps, faire la mayonnaise comme suit: dans un bol, mettre les jaunes d'œufs ainsi que la moutarde. Incorporer l'huile en versant peu à peu et sans arrêter de tourner. En dernier lieu, ajouter le vinaigre, sel, poivre.

3. Mélanger la mayonnaise avec les crevettes très délicatement. En remplir les tomates. Remettre les couvercles. Décorer le plat avec le persil.

