



Tomates farcies au Vitello Tonnato et à l'œuf dur

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Vitello Tonnato de 140g
- 12 tomates cerises moyennes
- 4 œuf dur
- à v. quelques feuilles de basilic

Préparation

1. Placer l'œuf dans une petite casserole remplie d'eau froide, porter à ébullition, baisser le feu au minimum et laisser mijoter pendant 9 minutes.
2. Ensuite, plonger l'œuf dans de l'eau et de la glace pour arrêter la cuisson et faciliter le retrait de la coquille.
3. Laver les tomates, couper le dessus et mettre de côté.
4. Creuser la base des tomates à l'aide d'un petit couteau dentelé ou d'une cuillère à café, en retirant les graines et la pulpe.
5. Ensuite, saler les tomates et les retourner sur un plateau recouvert de papier absorbant pour les égoutter.
6. Une fois refroidi, prendre l'œuf, le décortiquer et le couper en morceaux.
7. Farcir les tomates de quelques tranches de Vitello Tonnato, garnir d'un morceau d'œuf dur et de quelques feuilles de basilic frais.
8. Placer la coque supérieure sur le dessus de chaque tomate. Servir ou conserver au réfrigérateur jusqu'à 5 minutes avant de servir.