

Tomates farcies au thon et aux câpres

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 4 Tomates
- 1 Grosse boîte de thon au naturel
- 3 cuil. à soupe Câpres
- 100g Fromage blanc
- 2 cuil. à soupe Moutarde
- 1 échalote
- 5 Brins de ciboulette



Préparation :

Videz la pulpe avec une cuillère. Egouttez et émiettez le thon dans un bol. Hachez les câpres et versez-les dans le plat.

Ciselez la ciboulette. Epluchez et ciselez l'échalote. Mélangez-les au thon avec la moutarde et le fromage blanc. Salez et poivrez puis mélangez.

Farcissez les tomates avec la préparation au thon et replacez les chapeaux des tomates. Dégustez bien frais.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de Tabasco pour apporter un peu de piquant.

Tarte à la tomate, moutarde et herbes de Provence

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 5 tomates
- 50 g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café d'herbes de provence
- sel, poivre



Préparation :

Pendant que votre four préchauffé à 210°C (th.7), commencez par vous munir d'un moule à tarte, et par y étaler votre fond de tarte (pâte brisée ou feuilletée, comme vous préférez) en laissant la feuille de papier cuisson qui l'accompagne, pour faciliter le démoulage.

Ensuite, nappez ce fond de tarte avec la moutarde, puis tranchez les tomates en rondelles (utilisez un couteau à dents, car l'acidité des tomates émousse les lames classiques), et disposez-les comme une garniture en rosace, en les faisant légèrement se chevaucher les unes les autres.

Parsemez de gruyère râpé et d'herbes de Provence puis salez et poivrez à votre convenance.

Enfournez durant environ 30 min, laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez et dégustez tiède ou froid.