Tomates cerise farcies aux sardines

19/06/2018 à 10h25

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 20 tomates cerise de taille moyenne
- une boîte de sardines à l'huile

Préparation :

- Lavez les tomates, puis coupez une rondelle au-dessus de chacune d'entre elles;
- Evidez doucement l'intérieur des tomates;
- Enlevez l'arête centrale et la queue des sardines, puis jetez l'huile. Emiettez les sardines et remplissez-en l'intérieur des tomates;
- Replacez par-dessus la rondelle de tomate découpée.

L'astuce du chef :

Procédez de la même manière avec une petite boîte de thon nature que vous aurez émietté et mélangé avec 1 cuillère à soupe et demie de vinaigre balsamique, et 1 cuillère à café de coriandre hachée, fraîche ou surgelée.