

Tomates farcies printanières

La tomate farcie typiquement méditerranéenne

4 personnes

Coupez le chapeau de **4 tomates** bien rondes, les vider, conservez la pulpe Pour en faire une sauce que vous mélangerez à la farce.

La tomate est très riche en eau, on va saler l'intérieur, puis mettre la tête en bas sur une grille, comme ça elle vont dégorger.

Dans une casserole mettez **2 C** à s d'huile d'olive, la pulpe des tomates concassée, **1** échalote ciselée, sel, poivre , **2** feuilles de basilic et cuire environ 5 mn, il faut que votre sauce soit liqueuse, laisser refroidir.

Enlevez la base des asperges vertes fines **1 botte**, bien les essuyer, coupez en fine rondelle, gardez 3 cm de tête que vous allez fendre en deux.

Les disposer dans une poêle huilée, mettre **une gousse d'ail** écrasée, juste pour parfumer, saisir les asperges, pointes et rondelles cuire 5 mn, puis laissez refroidir.

Dans un saladier, émiettez **1 boîte** moyenne de thon , **1 boîte** de maïs **1 pincée** de curry , **1 yaourt** nature, **2 cuillères** de mayonnaise quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc, mélanger.

Ajoutez le confit de tomate refroidi, qui va apporter de la couleur, les rondelles d'asperges ,qui vont donner du croquant à la farce ,mélangez délicatement Rectifiez l'assaisonnement.

Puis remplir les tomates, ajoutez sur le dessus les pointes d'asperges, couvrir avec le chapeau, mettre au frais.

A déguster sans modération