

Tomates Farcies & Fonds d'Artichaut Mazarin

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 24 tomates cocktail - 6 fonds artichaut
- 400 gr de crevettes (ou langoustines)
- 12 à 18 crevettes suivant grosseur
- 120 gr environ de fromage de chèvre
- crème épaisse
- ciboulette, persil, basilic
- huile d'olive et de tournesol
- vinaigre de Xérès
- 2 œufs
- miel - sel et poivre du moulin
- vin blanc sec



Préparation :

- Monder les tomates. Les plonger dans de l'eau salée portée à ébullition pendant 10 secondes environ puis les plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Enlever la peau, couper droit la base de la tomate côté pédoncule et laisser égoutter, puis évider les tomates avec une petite cuillère.
- Chauffer un mélange d'eau et de vin blanc sec (1/3 d'eau 2/3 de vin) jusqu'à ébullition pour cuire les fonds d'artichaut pendant 10mn environ. Laisser refroidir.

Pendant ce temps

- Décortiquer les crevettes et langoustines suivant l'option choisie. - Préparer la mayonnaise.

Préparation des farces :

- 1/ Mixer les crevettes avec un peu de mayonnaise, saler et poivrer. Ajouter la ciboulette ciselée, puis mélanger.
 - 2/ Mixer le crottin de chèvre avec un peu de crème épaisse. Ajouter la ciboulette ciselée, puis mélanger.
- Couper les crevettes (ou langoustines) décortiquées en petits dés et les lier avec la mayonnaise.
 - Mixer le basilic, verser l'huile d'olive petit filet par petit filet. Ajouter un peu de miel, du vinaigre de Xérès, saler et poivrer.
 - Farcir les tomates avec la farce surimi (ou crevettes) ou chèvre, dresser les tomates côté pédoncule sur l'assiette, puis assaisonner avec le coulis de basilic autour des tomates.
 - Garnir en dôme les fonds d'artichaut avec les dés choisis liés à la mayonnaise, puis décorer de blanc d'œuf haché et persil haché par moitié. Les dresser sur un lit de persil, de roquette ou mâche.