

Tomates farcies à la macédoine de légumes et au surimi



Pour 3 personnes :

- 3 tomates
- 1 petite boîte de macédoine de légumes
- 12 bâtonnets de surimi
- Mayonnaise
- 1 c. à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc 20%
- Sel

Coupez les tomates en deux.

Mélangez la macédoine de légumes, le surimi émietté et la crème fraîche.

Mélangez bien avec la mayonnaise.

Salez, poivrez à votre convenance.

Farcissez les tomates de ce mélange.

Mettez au frigo minimum 30 min.