

TOMATES FARCIES AUX FRAISES

Ingrédients :

- 4 belles tomates ou 8 petites
- 350g de fraises parfumées
- 220g de sucre
- 25cl d'eau
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- le jus et le zeste d'1 citron vert

Recette :

1/ Portez une grande quantité d'eau à ébullition dans une casserole et plongez les tomates pendant 30s. Passez-les sous l'eau froide, coupez le chapeau puis pelez-les et épépinez-les délicatement.

2/ Portez l'eau, le sucre, et la gousse de vanille dans une casserole et portez à ébullition puis laissez réduire pendant 5mn. Ajoutez le jus de citron vert et les tomates et faites pocher pendant 5mn.

Laissez refroidir à température ambiante puis placez au frais pendant 3 heures.

3/ Au moment de servir, équeutez les fraises et coupez-les en petits morceaux.

4/ Égouttez les tomates et remplissez-les de fraises. Arrosez de sirop et râpez le zeste du citron vert sur les tomates.



Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>