



*Sainte-Maure
de-Touraine*



POUR 8 pers. :

8 tomates moyennes

*
1 *Sainte-Maure
de Touraine*

*
3 œufs durs

*
2 cuillérées à café
de moutarde

*
½ cuillérée
de paprika

*
1 filet d'huile de noix

*
1 botte de ciboulette

*
Sel et poivre



**SOMMELIER
Rosé de Touraine**


Région Centre



**PREPARATION
20 min**

- 1 Laver et essuyer les tomates. Faire des chapeaux en coupant le fond à $\frac{1}{4}$ de la hauteur, retirer le pédoncule et vider délicatement les tomates. Couper leur légèrement le dessous pour stabiliser la tomate plus tard sur l'assiette. Assaisonner et réserver.

Tomates farcies au *Ste-Maure- de-Touraine*

- 2 Cuire les œufs durs, les refroidir et les écraser à la fourchette grossièrement.
- 3 Hacher la ciboulette.
- 4 Écraser le Sainte-Maure de Touraine à la fourchette. Mélanger avec les œufs durs, la moutarde, la ciboulette, le paprika et le trait d'huile de noix. Assaisonner.
- 5 Garnir les tomates avec cette préparation en utilisant une cuillère à soupe pour lisser et donner un bel aspect.
- 6 Réserver au frais ou servir de suite.

