

## Tomates aux crevettes grises



Plat **Facile**

**Pour** : 3 personnes

**Préparation** : 20 mn

*Une recette bien de chez moi (la Belgique). Les pommes de terre et les oeufs ont été cuits la veille. Servez 1 ou 2 tomates par personne selon les appétits.*

### Ingrédients

- 3 belles tomates
- 200 g de crevettes grises
- 3 cs de mayonnaise maison
- persil
- poivre
- 1 cc de jus de citron
- salade
- 3 œufs durs
- pommes de terre

### Préparation

- 1 Coupez le chapeau des tomates et enlevez la pulpe à l'intérieur. Salez et retounez les tomates pendant 15 minutes sur du papier essuie-tout pour bien les égoutter.
- 2 Mélangez les crevettes avec la mayonnaise, le citron, le persil, le poivre et garnissez généreusement les tomates.
- 3 Sur l'assiette, disposez la salade, la tomate, les œufs durs et les pommes de terre (à la vinaigrette ou en frites).
- 4 Servez bien frais. Nous nous sommes régalés avec un plat simple mais délicieux... Bon appétit !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.  
visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
[.merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

