

Les idées recettes

*Mary's*



Tomates surprises & asperges vertes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 10 asperges vertes
- 2 tomates côtelées
- 1 boule de mozzarella
- 3 brins de sarriette
- 1 piment vert haché finement
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sauce mary's

Laver tous les légumes.

Cuire les asperges comme à votre habitude et les laisser refroidir, puis réserver.

Vider l'intérieur des tomates et garder la chair coupée dans un saladier.

Hacher finement le piment et la sarriette.

Faire des petits cubes de mozzarella.

Ajouter le tout dans un saladier, y verser l'huile d'olive et l'assaisonnement.

Mélanger délicatement puis remplir les tomates de ce mélange.

Dresser l'assiette, ajouter les asperges et assaisonner de sauce.



### Astuce du chef

Vous pouvez faire vos tomates surprises selon l'envie et votre imagination.

