



## **TOMATES FARCIES A LA MAMINA**

**Facile**

**Assez long**

**Cuisson: le temps du crabe selon sa grosseur**

**Pour 4 personnes:**

La chair d'1 tourteau ou d'une araignée

250 g de ricotta

1 jaune d'œuf

1 càc de moutarde

½ jus de citron

1 filet d'huile d'olive

1 belle pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre

**La farce:**

Dans un bol, comme pour une mayonnaise, émulsionner le jaune d'œuf et la moutarde, ajouter le piment et le jus citron avant d'ajouter la ricotta en l'incorporant en tournant toujours. Terminer avec le filet d'huile, le sel et le poivre.

Dans cette crème ajouter le crabe émietté et réajuster l'assaisonnement en sel et en piment à votre goût.

**Les tomates:**

Laver les tomates, enlever une petite rondelle à la base pour que les tomates tiennent "debout". Les couper en 4 rondelles horizontales.

**Finition:**

Tartinier le dessus de la première tranche de tomate avec une couche épaisse de farce de crabe, recouvrir de la deuxième tranche et procéder ainsi jusqu'au chapeau!

Réserver au frais et servir avec une concassée de tomates.