

Champi oeufs tomates

Temps de préparation : 20 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 6 oeufs durs
- 6 tomates cocktail
- 50 gr de fromage frais
- 50 gr de thon au naturel en boîte
- 5 cl de crème épaisse
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Mâche pour la présentation

Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients
- Un saladier
- Un verre doseur
- Un fouet
- Une spatule
- Une planche à découper
- Des coupelles pour la présentation

Étapes

- Ecaler les oeufs et couper un chapeau aux trois-quarts.
- Mixer les jaunes et les dessus des oeufs avec le thon, le fromage frais et 2 cuillères à soupe d'huile.
- Saler et poivrer.
- Farcir les blancs d'oeufs avec la préparation.
- Laver les tomates et couper un chapeau aux trois-quarts. Poser un chapeau de tomate sur chaque oeuf et décorer avec des petites pointes de crème.