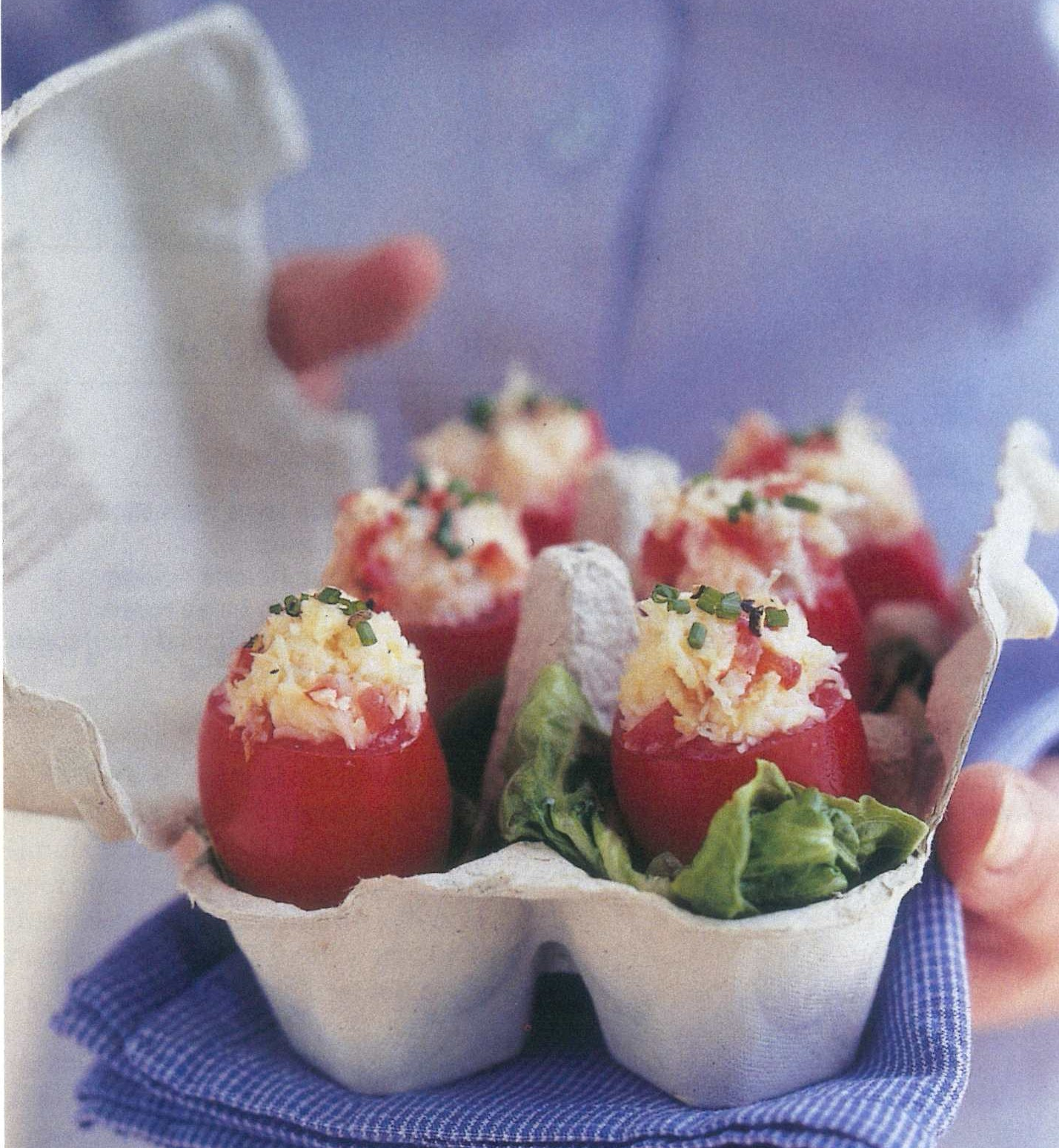
# TOMATES FARCIES A LA RICOTTA

**Pour 6 personnes préparation 35mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 tomates olivettes | 5 branches de menthe |
| 1 pot de ricotta | 4 oignons frais |
| 1 petite boîte de thon au naturel | 1 laitue |
| 1 bouquet de ciboulette | 1 c. à soupe d’huile d’olive |
| 5 branches de basilic | Sel, poivre |

1. Coupez le haut des tomates et évidez-les sans les abîmer. Pelez et hachez les oignons.



2. Lavez et ciselez les herbes. Egouttez le thon et émiettez à la fourchette.

3. Dans un saladier, mélangez la ricotta avec le thon, les oignons hachés, l’huile d’olive et les herbes (réservez un peu de ciboulette pour décorer).

4. Remplissez les tomates de ce mélange puis disposez-les dans une boîte à œufs garnie de feuille de salade. Au préalable lavées et essorées.

5. Réservez au frigo jusqu’au moment de servir.

6. Ajoutez au dernier moment de la ciboulette ciselée.

Variante : mélangez 1 pot de ricotta avec du boursin aux tomates et herbes.