



Salade de viande



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tomates (moyennes)
400 grammes de salade de viande
1 cuillère à soupe de persil (haché)
4 tranches de pain
1 tiret d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Portez de l'eau à ébullition. Incisez une croix sous la tomate. Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant une minute. Pelez les tomates à l'aide d'un couteau.
- 2.** Coupez la partie inférieure de la tomate pour pouvoir la poser bien droite.
- 3.** Coupez le dessus de la tomate et réservez les petits couvercles.
- 4.** Évidez délicatement les tomates. Farcissez les tomates évidées avec la salade de viande.
- 5.** Terminez avec du persil. Posez les petits couvercles sur les tomates.
- 6.** Découpez les tranches de pain en soldats et arrosez-les d'huile d'olive. Passez-les au gril pendant quelques minutes.
- 7.** Servez-les avec les tomates.