

# TOMATES À LA MACÉDOINE

*et à la mayonnaise*



👤 4 🕒 15 min 📅 25 min

8 petites tomates • 100 g de navets • 100 g de petits pois frais ou surgelés • 100 g de carottes  
• 100 g de haricots verts • 100 g de haricots écosés frais • 1 jaune d'œuf • 6 cuil. à soupe d'huile  
de tournesol • ½ cuil. à café de moutarde • ½ bouquet de basilic • sel, poivre

① Épluchez et coupez en tout petits cubes navets et carottes, effilez et coupez en petits tronçons les haricots verts. Faites cuire ces légumes avec les petits pois et les haricots secs pendant 20 à 25 minutes à la vapeur. ② Pendant ce temps, coupez un chapeau aux tomates et évidez-les (vous pourrez utiliser la pulpe de tomate pour faire un potage éventuellement). ③ Préparez la mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, l'huile, du sel et du poivre. ④ Mélangez ensuite les légumes cuits rafraîchis avec la mayonnaise et le basilic ciselé, puis farcissez les tomates avec ce mélange.

*Notre suggestion : servez frais avec une salade verte.*