

PANIERS DE TOMATE À L'AVOCAT

*4 tomates charnues
3 avocats
un bouquet de marjolaine fraîche
un peu de vinaigrette, ou de mayo soja
une dizaine d'olive vertes
sel-poivre
jus de citron*

Préparer les paniers de tomates: couper deux quartiers au dessus de la tomate après avoir délimité l'"anse" du panier. Évider et réserver la chair pour un autre usage.

Mixer la chair de l'avocat avec du jus de citron et la marjolaine. Ajouter un peu de vinaigrette, ou de mayonnaise au soja et rectifier l'assaisonnement. Emplir les tomates de cette farce et servir aussitôt.