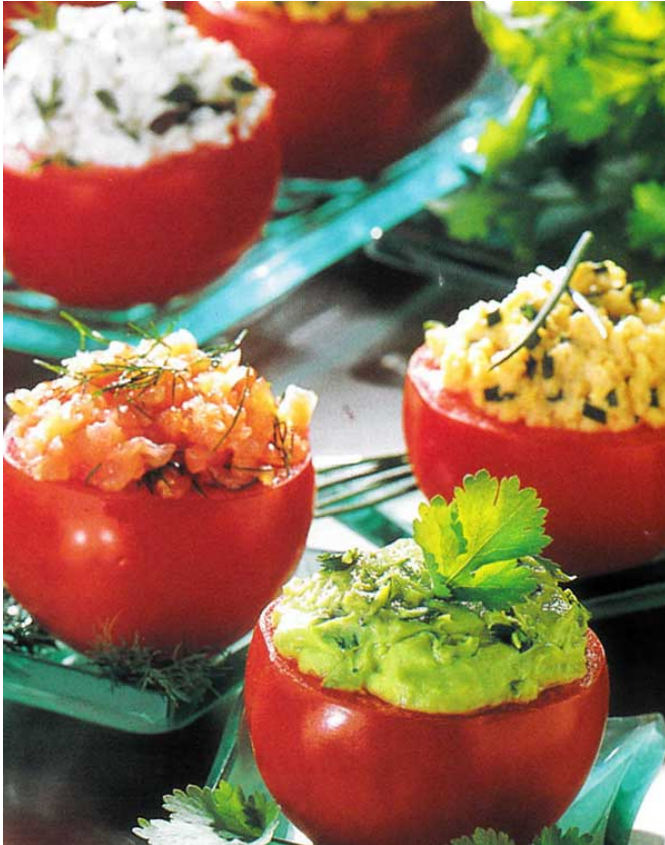


[Recettes de Granny de juillet-août 2018](#)



De couleur rouge le plus souvent, elle plaît beaucoup aux enfants. Elle décore et agrmente de nombreux plats et salades d'été. Granny vous propose une délicieuse et rafraîchissante entrée.

Tomates aux quatre farces



Pour 4 personnes: Ingrédients : 8 tomates rondes pas trop grosses, sel, poivre.

Farce à l'avocat : 1 avocat, 1/2 citron, 1/3 bouquet de coriandre, paprika.

Farce aux oeufs : 2 oeufs, 10g de beurre, 2 c. à café de crème fraîche, ciboulette.

Farce au chèvre : 1 crottin de Chavignol frais, 1 c. à soupe de crème fraîche, 2 brindilles de thym citron, cumin en poudre

Farce au saumon : 1 belle tranche de saumon fumé, aneth, sel de céleri.

Coupez le dessus de chaque tomate, puis évidez-les à l'aide d'une cuillère à café.

Farce à l'avocat : coupez l'avocat en deux. Ôtez le noyau, prélevez la chair et passez-la au mixeur avec le jus de citron et les feuilles de coriandre. Salez, poivrez et saupoudrez de paprika. Garnissez deux tomates de ce mélange.

Farce aux oeufs brouillés : battez les oeufs dans un bol, salez, poivrez. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais ou au bain-marie. Versez les oeufs et faites-les cuire doucement en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. En cours de cuisson, incorporez la crème fraîche. Farcissez deux tomates de cette préparation.

Farce au chèvre frais : écrasez le crottin de Chavignol à la fourchette. Ajoutez la crème fraîche. Salez, poivrez, saupoudrez de cumin en poudre et de thym citron effeuillé. Garnissez deux tomates de ce mélange.

Farce au saumon fumé : hachez la tranche de saumon fumé au couteau. Poivrez et ajoutez quelques brins d'aneth finement ciselés. Mélangez, assaisonnez d'un peu de sel de céleri. Garnissez deux tomates de cette préparation.

Servez bien frais.

**Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier !
Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier ou par mail.**