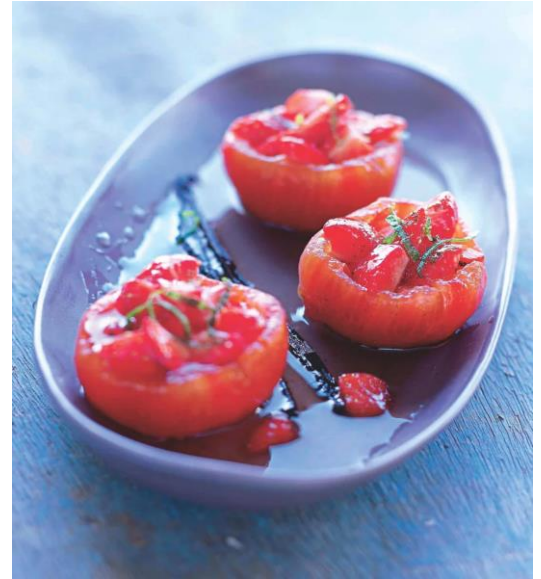


Tomates farcies aux fraises

Ingrédients

- 4 belles tomates ou 8 petites
- 350 g de fraises parfumées
- 220 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Les étapes



- **Eliminez le pédoncule des tomates, et faites une petite incision à sa place. Plongez les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis rafraîchissez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Egouttez-les et pelez-les (c'est très facile). Otez-leur un chapeau à 1/3 de la hauteur, et creusez-les avec une petite cuillère, pour enlever les pépins, sans percer la chair.**
- **Lavez et essuyez le citron vert, râpez finement le zeste et pressez le fruit. Dans une casserole, portez à ébullition 25 cl d'eau et le sucre. Fendez la gousse de vanille et grattez ses graines noires au-dessus de la casserole. Mettez également la gousse dedans et laissez réduire pendant 5 min.**
- **Ajoutez le zeste, le jus de citron et les tomates. Faites pocher pendant 5 min. Laissez refroidir à température ambiante puis placez le tout au réfrigérateur pendant 3 heures.**
- **Au moment de servir, équeutez les fraises et coupez-les en petits morceaux. Egouttez les tomates et remplissez-les de fraises. Arrosez du sirop de cuisson avec les zestes de citron (retirez la gousse de vanille).**

Source : <https://www.marieclaire.fr/cuisine/tomates-farcies-aux-fraises,1197308.asp>