

# Tomates mimosa



20 min



4 personnes

## Ingrédients

- 1 boîte de thon germon au naturel
- 4 belles tomates
- 3 oeufs
- 20 cl de mayonnaise maison
- Persil
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Faites cuire les oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante, puis retirez les coquilles.
- Coupez le haut des tomates et évidez-les dans un saladier, puis réservez.
- Ajoutez le thon émietté dans le saladier.
- Mixez les oeufs durs et mélangez-les au thon et à la chair de vos tomates.
- Ajoutez 20 cl de mayonnaise et quelques brins de persil hachés, salez, poivrez, puis mélangez le tout.
- Remplissez vos tomates de la préparation à l'aide d'une cuillère à café.
- Dégustez !