



TOMATES A LA RICOTTA ET CELERI



Pour 4 personnes :

8 tomates, 2 branches de céleri, 250g de ricotta, 1 cuillère à soupe de pignon hachés, 1 cuillère à café de persil frais et haché, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron jaune, sel & poivre.

Préparation :

Lavez les tomates, coupez leur un chapeau et évidez les. Les saler et les laisser retournées afin qu'elles perdent leur eau.

Nettoyez le céleri et émincez le en tout petits morceaux.

Préparez la farce en écrasant la ricotta à la fourchette et en y mélangeant les pignons, le céleri, le citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Garnissez les tomates avec la farce et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit