

## Tomates « Concarneau »

Pour 6 personnes.

2 bols de mayonnaise, 1 boîte de macédoine de légumes, 100 g de crevettes décortiquées, 1 petite boîte de crabe, 6 tomates, 50 g d'olives farcies, crevettes non décortiquées à volonté.

Après avoir fait la mayonnaise, en mélanger la moitié avec la macédoine de légumes et les crevettes.  
Dans un autre récipient, mélanger le crabe avec le reste de la mayonnaise.  
Couper le haut des tomates, les vider, les saler et les laisser s'égoutter. Les remplir alors de macédoine puis de crabe. Décorer avec des crevettes non décortiquées et des olives farcies.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.