

Crudités de petits farcis au SAINT ALBRAY



Préparation
15



Cuisson



4 personnes

Ingrédients

200 g de SAINT ALBRAY, 6 tomates, 1 beau concombre, 8 gros champignons de paris, 220 g de maïs doux au naturel, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de menthe, ½ citron, 2 cuil à soupe d'huile d'olive, sel et poivre

Préparation

Décalottez 4 tomates et creusez-les précautionneusement avec une petite cuillère. Pelez le concombre (laissez une bande de peau sur deux si vous le souhaitez), éliminez les extrémités et coupez-le en 4 tronçons de longueur égale. Creusez-les précautionneusement à la petite cuillère, sans aller jusqu'au bout, pour laisser un « plancher ». Lavez soigneusement les champignons de paris, creusez-les légèrement eux aussi, avec une petite cuillère, délicatement, sans les casser. Ecroûtez le SAINT ALBRAY, puis détaillez-le en cubes. Ciselez finement le persil et la menthe. Coupez les 2 tomates restantes en 4, épépinez-les, puis détaillez-les en dés. Mettez-les dans une jatte. Ajoutez le maïs, le persil et la menthe, puis les cubes de SAINT ALBRAY. Mélangez dans un bol le jus du demi-citron, l'huile d'olive et 1 cuil à soupe d'eau tiède. Salez et poivrez. Versez cet assaisonnement sur la salade et mélangez bien. Répartissez-la dans les tomates évidées, les tronçons de concombre et les champignons de paris. Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Conseil : creusez d'abord les 4 tomates à farcir : ainsi, si vous en percez une, émincez-la et récupérez l'une des deux tomates restantes... Pour gagner du temps : du jus de citron prêt à l'emploi.