

# Tomates comme un club sandwich

## Ingrédients pour 6 personnes :

### *Pour les tomates :*

*6 belles tomates bien rondes, huile d'olive, fleur de sel, poivre concassé*

### *Pour la mayonnaise de poulet :*

*1 jaune d'œuf, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 2dl d'huile de tournesol, assaisonnement, 2 blancs de poulet cuits tout doucement et refroidis, piment d'Espelette*

### *Pour la garniture :*

*6 très fines tranches de jambon de Bayonne, 6 très fines tranches de tomme de brebis basque, 12 croûtons de pain de mie dorés au four de 3cm de diamètre*

### *Pour la salade :*

*3 cœurs de sucrine, 2 pommes rouges, 2 cébettes, 1 fenouil, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, assaisonnement*

---

## **Les tomates:**

Monder les tomates en les plongeant 5 secondes dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée. La peau se retire facilement et la tomate reste ferme. Laisser le pédoncule attaché à la tomate. Evider délicatement la tomate par le dessous sans percer l'enveloppe de chair.

## **La mayonnaise:**

Réaliser une mayonnaise avec tous les ingrédients.

Couper le poulet en petits dés et le mélanger à la mayonnaise.

## **La salade :**

Tailler finement les cœurs de sucrine et les cébettes. Râper le fenouil et les pommes. Assaisonner de sel, vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.

## **Montage :**

Garnir les tomates en alternant la mayonnaise de poulet, les tranches de jambon et de fromage retaillées à la dimension de la tomate et les croutons. Remplir au maximum !

## **Dressage :**

Déposer un dôme de salade au centre des assiettes. Poser dessus les tomates avec l'ouverture sur la salade pour laisser visible une tomate entière que l'on ne soupçonne pas qu'elle soit farcie.

Assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et poivre concassé.