

## Recette : TOMATE, CAROTTES, CONCOMBRE, TARTARE !



Entrées

### TOMATE, CAROTTES, CONCOMBRE, TARTARE !

#### INGRÉDIENTS

1 tomate  
3 à 4 carottes  
1 portion de tartare (20 à 30 grammes)  
1/4 de concombre

#### PRÉPARATION

1. Couper un petit chapeau dans la tomate.
2. Creuser un puits dans la tomate en retirant ce qu'il y a dedans ; la mettre de côté.
3. Éplucher les carottes puis les laver.
4. Râper aussi finement que possible les carottes.
5. Mélanger délicatement le tartare avec les carottes râpés pour ne pas trop les tasser.
6. Mettre la préparation dans la tomate et lui mettre son petit chapeau.
7. Éplucher le concombre et le laver.
8. Couper des rondelles de la largeur désirée.
9. Mettre le concombre autour de la tomate.
10. Mettre la préparation au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

#### Un Conseil ?

Plus c'est frais, mieux c'est.



1  
PERSONNE

Préparation : 10 minutes



*C'est à vous de jouer !*