



Tomates aux crevettes grises

Une recette belge estivale, fraîche et généreuse

👤 Présentation

Grand classique belge des beaux jours, la tomate aux crevettes grises met à l'honneur la simplicité : une tomate mûre, une belle quantité de crevettes grises, une mayonnaise maison et quelques herbes fraîches. Cette version estivale garde l'esprit traditionnel, avec une touche de citron, de ciboulette et de cerfeuil pour plus de fraîcheur.

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses tomates bien mûres, fermes et parfumées
- 350 g de crevettes grises décortiquées
- 1 jaune d'œuf bien frais
- 1 c. à café de moutarde douce ou à l'ancienne
- 15 cl d'huile neutre, colza ou tournesol
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 petite échalote finement ciselée
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe de cerfeuil ou de persil plat
- Quelques feuilles de salade croquante
- Sel et poivre du moulin
- Facultatif : 1 c. à soupe de yaourt nature

🕒 Informations de préparation

Personnes
4

Préparation
25 min

Cuisson
Aucune

Repos
15 à 20 min

Difficulté
Facile

Coût
Moyen à élevé

Saison idéale
Été, juin à septembre

📍 Repères de service

- Servir très frais, sur assiette froide.
- Garder les crevettes visibles au-dessus de la garniture.
- Ajouter citron et herbes ciselées au dernier moment.

Tomates aux crevettes grises

Suite de la fiche recette

Déroulé de la recette

- 1 Laver les tomates, couper un chapeau et les évider délicatement sans percer la peau.
- 2 Saler légèrement l'intérieur des tomates, les retourner sur une assiette et laisser égoutter 10 minutes.
- 3 Monter la mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile versée petit à petit.
- 4 Ajouter le jus de citron, l'échalote, la ciboulette et le cerfeuil.
- 5 Réserver quelques crevettes pour le dressage, puis mélanger le reste avec la mayonnaise aux herbes.
- 6 Poivrer l'intérieur des tomates et les garnir généreusement avec les crevettes.
- 7 Replacer les chapeaux légèrement de biais et ajouter les crevettes réservées.
- 8 Servir bien frais sur un lit de salade, avec citron et herbes ciselées.

Astuces, accords et dressage

- Alternatives : remplacer le cerfeuil par du persil plat, de l'estragon ou de l'aneth.
- Astuce : choisir des tomates charnues, mûres mais encore fermes, et bien les égoutter.
- Accompagnements : frites maison, pommes de terre grenailles, pain grillé ou salade de crudités.
- Accord : un vin blanc sec et vif, ou un effervescent brut belge, idéalement du Hainaut.
- Dressage : servir sur assiette froide, avec les crevettes apparentes et les herbes ajoutées au dernier moment.

Origine et inspiration

La tomate aux crevettes, aussi appelée tomate-crevettes, est une spécialité belge froide servie en entrée ou en plat avec frites et crudités. La crevette grise est liée au patrimoine maritime belge, notamment à Oostduinkerke, où la pêche aux crevettes à cheval est inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2013.

Pour publication web

Fiche conçue pour un usage éditorial Hainaut Terre De Goûts, avec une composition claire, aérée et conforme aux couleurs de la charte graphique.