



## TOMATES CHATS

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 15 min.

### Ingrédients :

- 6 Déliss&#39;
- 6 belles tomates
- 50g de riz
- 6 feuilles de salade verte
- 1 branche de céleri
- 10 radis roses
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 pincée de sel, poivre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 pics apéritifs

### Préparation :

- Laver les radis, éplucher le céleri.
- Couper 4 tomates de façon à obtenir un chapeau et un petit panier.
- Cuire le riz.
- Couper la branche de céleri en petits cubes, les radis en fines
- Epépiner et couper les deux tomates restantes en petits cubes.
- Réserver pour la décoration 4 rondelles de Déliss&#39; coupées en deux et 4 rondelles de radis
- A l'aide d'une cuillère, évider les tomates coupées en paniers.
- Couper les Déliss&#39; en tronçons à l'aide d'une paire de ciseaux
- Couper la salade en fines lamelles avec les ciseaux.
- Mélanger le riz, les cubes de tomates, de céleri, les morceaux de Déliss&#39;, les radis et la salade dans un saladier.
- Mélanger le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Verser sur la salade, mélanger.
- Farcir les tomates, poser les chapeaux dessus.