Tomates cerises farcies au crabe et aux herbes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 paquet de tomates cerises roma (qui sont légèrement plus grosses que les autres))
1 boîte de crabe (avec beaucoup de chair de pinces et pattes)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'écorce de citron (râpé)
2 cuillères à soupe d'herbes fraîches (finement hachées, p. ex. coriandre, aneth, ciboulette)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

1. **Coupez le fond de chaque tomate cerise pour qu'elles puissent rester debout. Coupez ensuite le chapeau de la tomate et évidez-la. Retournez les tomates évidées sur du papier absorbant pour les faire égoutter.**

2. **Égouttez la chair de crabe dans une passoire et enlevez les éventuels morceaux de cartilage dur. Mélangez la chair de crabe avec l'huile d'olive, le zeste de citron râpé, les herbes finement hachées, le poivre et le sel.**

3. **Remplissez les tomates cerises de ce mélange.**