**DESSERT D’ANYROSE**

TOMATES AUX FRAISES ET A LA MENTHE

**Pour 4 personnes**

4 tomates

200g de fraises

2 c à soupe d’eau de fleur d’oranger

2 c à soupe de sucre semoule

Rincer les tomates, découper un chapeau et évider les délicatement. Retourner les sur une assiette recouverte d’un papier absorbant et laisser–les s’égoutter.

Pendant ce temps, rincer rapidement les fraises sous un filet d’eau froide, équeuter les et couper les en petits cubes ou en lamelles fines .Rincer et ciseler la menthe.

Dans un saladier, mélanger délicatement les fraises avec l’eau de fleur d’oranger, le sucre et la menthe ciselée.

Garnisser les tomates avec cette préparation et réserver au frais jusqu’au moment de servir.

**ACCOMPAGNER CETTE RECETTE :**

D’un granité à la tomate : Mixer 750g de chair de tomate avec le jus d’un citron et 25 cl de sirop de sucre (Canadou). Verser dans un récipient et faire prendre au congélateur en remuant de temps en temps à la fourchette.