



Tomates farcies au chèvre chaud



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 6 tomates
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 2 barquettes d'allumettes de jambon
- 60g de champignons de Paris
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Dans une poêle, faire revenir les allumettes de jambon et les champignons.

Etape 2

Vider les tomates après avoir coupé un chapeau sur la longueur.

Etape 3

Couper le fromage de chèvre en petits morceaux. Mélanger les champignons, les allumettes de jambon et le fromage de chèvre.

Etape 4

Remplir les tomates.

Etape 5

Ajouter des herbes de Provence, saler et poivrer.

Etape 6

Pour finir, remettre les chapeaux sur les tomates et enfourner à 210°C (Th.7) pendant 35 minutes.

