

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.