TOMATES FARCIES AU CHÈVRE FRAIS

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 6 à 8 chèvres frais
- Ail
- Ciboulette
- Huile d'olive
- chapelure
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Enlever le chapeau des tomates et la pulpe (à conserver)

Dans un récipient, écraser les chèvres frais,

Ajouter 1 à 2 gousse d'ail selon le gout, la ciboulette émincée et quelques morceaux de pulpe pour désépaissir.

Farcir les tomates avec cette préparation.

Ajouter un peu de chapelure.

Mettre au four sur position grill 10 à 15 minutes (ajouter les chapeaux 2 minutes avant la fin de la cuisson).

Avant de servir mettre un filet d'huile d'olive et refermer avec les chapeaux.

Bon appétit avec cette recette très parfumée !