



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Tomates mystères

> Préparation

- Allumer le four Th.7 et beurrer le plat à four.
- Découper un couvercle dans chaque tomate et les vider soigneusement avec une cuillère à café. Saupoudrer l'intérieur de sel et les retourner sur une assiette pour qu'elles s'égouttent.
- Pendant ce temps, couper le pain de mie en petits dés et le mélanger avec le gruyère. Remplir chaque tomate de ce mélange, verser une cuillère à café de crème fraîche, saler et poivrer légèrement.
- Disposer les tomates dans un plat à gratin beurré et faire cuire à four chaud 30 min environ. Servir les tomates quand la farce est dorée.

Ingrédients

- 4 tomates
- 50 ggruyère râpé
- 4 càc de yaourt nature
- 2 tranches depain de mie
- sel, poivre