

Recette SALÉE

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

Cuisson : 25 mn - Difficulté : Facile



Tomates farcies au chèvre

> Préparation

- Préparer les tomates, couper le chapeau, creuser pour enlever la pulpe. Les retourner à l'envers dans un plat de cuisson et laisser égoutter une dizaine de minutes.
- Peler et hacher l'ail.
- Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec l'ail haché, un peu de sel et de thym. Verser la semoule en pluie et remuer jusqu'à ce que la semoule absorbe complètement le lait.
- Hors du feu, ajouter le jaune d'oeuf, le parmesan et environ 50 g de lardons.
- Répartir cette préparation dans les tomates, poser dessus un morceau de chèvre et recouvrir avec le chapeau.
- Mettre au four à 220°C environ 20 à 25 minutes.
- A la mi-cuisson, mettre les chapeaux à côté dans le plat et remettre au four.
- Au moment de servir, préparer la salade avec un peu de vinaigre, d'huile d'olive, du sel et du poivre. Répartir la salade dans l'assiette, poser la tomate au centre, parsemer du reste de lardons cuits et servir aussitôt.

Ingrédients

- 4 grosses tomates
- 1 fromage de chèvre sec
- 150 g de lardons
- 60 g de semoule
- 20 g de parmesan râpé
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 1 jaune d'oeuf
- 1 salade
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- huile d'olive
- thym