

TOMATES FARCIES AU FROMAGE FRAIS, AUX NOISETTES ET AUX FINES HERBES

‘Le Sud sur votre assiette’



INGRÉDIENTS POUR 5-7 TOMATES

- 300 g de fromage frais Pur Natur
- 5-7 tomates
- 2 poignées de fines herbes fraîches
 - basilic
 - persil plat
 - ciboulette
 - autres herbes que vous appréciez
- 4 petits oignons de printemps, finement émincés
- 1 poignée de noisettes grillées, hachées
- 2 petites gousses d’ail, finement hachées
- 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
- Poivre et sel

TOMATES FARCIES AU FROMAGE FRAIS, AUX NOISETTES ET AUX FINES HERBES

'Le Sud sur votre assiette'

Hacher finement les fines herbes, couper les oignons de printemps en fines rondelles et émincer l'ail.

Mixer les noisettes brièvement afin qu'il subsiste de gros morceaux. Mélanger le tout en ajoutant le fromage frais. Poivrer et saler et verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la préparation.

Couper le chapeau de la tomate (la partie où se trouve la queue) et l'évider. Remplir les tomates du mélange de fromage. Remettre le chapeau des tomates en place et les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes.



Recettes: Pascale Naessens

Photo: Heikki Verdurme