

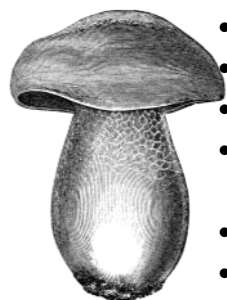
LES TOMATES FARCIES À LA FETA & AUX LARDONS

Pour 6 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: 35min

INGREDIENTS



- 6 belles tomates (pas trop petites)
- 1 boîte/ 1 bocal de feta grecque
- 250g de lardons fumés
- Persil, ciboulette ou herbes de Provence
- Sel
- Poivre noir du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

- 1 plat creux en Pyrex
- 1 poêle
- 1 couteau cranté (à pamplemousse de préférence)
- Quelques feuilles de papier absorbant
- 1 saladier/ grand bol



1. Faites revenir les lardons dans une poêle sans les faire durcir.
2. Coupez les chapeaux des tomates et réservez-les.
3. Évidez les tomates avec un couteau cranté. Le couteau à pamplemousse est idéal.
4. Une fois les lardons cuits, égouttez-les sur du papier absorbant pour épongez le surplus de graisse.
5. Coupez le fromage en petits dés et mélangez le aux lardons et aux herbes dans un grand bol.
6. Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 8).
7. Farcir les tomates avec le mélange.
8. Couvrez les tomates avec leur chapeau et enfournez-les pendant 35min.

NOTRE SUGGESTION: une vraie recette estivale qui accompagnera parfaitement des grillades de viande, des saucisses, voire du poisson.

Cette recette peut-être préparée avec du fromage de chèvre.

Quoi servir avec ce plat? Un rosé de Provence, sans aucun doute!

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.