



Toque & Tablier



Tomates farcies chèvre basilic

**Pour 4 personnes.
Préparation 10 min**

Bien s'organiser : Préparez ces tomates farcies au chèvre et basilic en avance mais ne les cuisez qu'au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 4 belles tomates
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 salade pour accompagner (roquette et mâche)

Le fromager :

- 150 g de chèvre frais
- 1 œuf

L'épicier :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de super qualité !
- Un assaisonnement de salade
- 40 g de pignons
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180.
2. Lavez et découpez le chapeau des tomates. Epépinez-les délicatement avec une cuillère. Lavez et ciselez le basilic.
3. Dans un faitout, mettez le chèvre frais, ajoutez l'œuf, les pignons, le basilic ; Salez et poivrez. Mélangez intimement.
4. Remplissez les tomates de cette farce. Posez dessus le chapeau et enfournez pour 15 minutes. Envoyez bien chaud !