

Tomates farcies au chèvre frais, champignons et lardons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

La recette de "tomates soufflées" de Marie-Victorine m'avait tentée. J'ai joué à "Madame Plus", j'ai ajouté des champignons et des lardons.

Ingrédients

- 4 belles tomates à farcir
- 1 barquette de lardons fumés
- 1 petite boîte de champignons de paris - ou des champignons frais
- chèvre frais
- 2 oeufs
- sel
- poivre du moulin
- herbes de provence
- persil

Préparation

- 1 Laver les tomates et couper le chapeau. Vider les tomates et conserver la chair car je la rajoute à la préparation lardons-champignons. Saler l'intérieur des tomates. Les retourner sur une grille pour extraire l'eau des tomates. Laisser égoutter.
- 2 Dans une sauteuse, faire revenir les lardons. Puis, ajouter les champignons de Paris.
- 3 Dans un saladier, mélanger le fromage de chèvre de frais, les oeufs, une partie de la chair des tomates coupée en petits morceaux, les herbes de Provence, le persil haché. Ajouter les lardons et champignons. Rectifier l'assaisonnement.
- 4 Bien égoutter les tomates et les remplir avec cette préparation.
- 5 Mettre au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant environ 30 minutes. Pendant la cuisson des tomates, faire cuire du riz comme accompagnement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

