

## Tomates farcies au chèvre

- Pour 2 personnes
- Temps de préparation : 15 minutes  
+ 35 minutes de cuisson
- Matériel : 1 poêle, 1 plat à four

*Recette proposée par Muriel J.,  
pour le concours de recette Herbamare.*



### Ingrédients

4 tomates  
½ bûche de fromage de chèvre  
125 g de lardons  
60 g de champignons de Paris

Herbes de Provence  
1 CS de Sel Herbamare® Original  
Poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 210°C.

Retirer le chapeau des tomates puis vider les tomates.

Couper le fromage de chèvre en dés.

Faire revenir les lardons et les champignons dans une poêle pendant quelques minutes.  
Mélanger les champignons, les lardons et le fromage de chèvre.  
Saler et poivrer.

Remplir les tomates de ce mélange.  
Ajouter les herbes de Provence. Remettre les chapeaux sur les tomates.

Enfourner 35 minutes à 210°C.

### Astuce

Vous pouvez accompagner cette recette d'une salade verte.

