

La ferme du Port Aubry

Tomates farcies au cabri

Tomates farcies au cabri :



10 min de préparation
15 à 20 min de cuisson (facultatif)

Pour 4 personnes :

- 4 belles tomates à farcir
- 3 ou 4 cabri de la ferme (selon votre gourmandise et votre habitude à goûter dans le plat...)
- huile d'olive
- Une cuillère à café de Coriandre en graine ou quelques feuilles de basilic
- sel et poivre

Ces tomates farcies au cabri se dégustent en entrée froides ou chaudes selon vos goûts et vos envies.

Préchauffez si besoin votre four à 180°C.

Coupez un chapeau à chaque tomate et creusez l'intérieur de ces dernières. Ecrasez dans un saladier vos cabris (fromages de chèvre frais, démoulés le jour même de préférence) avec le jus des tomates que vous venez de creuser, trois cuillères à soupe d'huile d'olive et la coriandre en graine que vous aurez préalablement pillée (ou le basilic ciselé). Salez et poivrez. Garnissez chaque tomate de fromage, disposez les dans un plat allant au four (plat à gratin), ajoutez un filet d'huile d'olive sur l'ensemble et une cuillère à soupe d'eau au fond du plat. Mettre au four (ou au frais..!) pendant 20 minutes et servez !

Cette recette est à la fois simple, rapide, économique et adaptable en un clin d'œil à vos goûts et vos envies...

A réinventer tout l'été pour toutes les tables !

Bon appetit ' ,