



## TOMATES FARCIES (SANS VIANDE) A MA FACON



**Pour 4 personnes:**

**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 15 mn**

4 tomates

6 càs de caviar d'aubergines

2 picodon ou 4 tranches de chèvre style Ste Maure

Préchauffer le four à 180°.

Laver les tomates et couper leur chapeau au 4/5 de leur hauteur. Creuser l'intérieur des tomates avec une cuillère et les saler puis les retourner pendant ¼ d'heure pour qu'elles rendent le maximum de leur eau de végétation.

Lorsque les tomates ont rendu leur eau, les remplir avec 1 ½ càs de caviar d'aubergines bien assaisonné, couvrir ce caviar avec ½ tranche de picodon (coupé dans la hauteur) ou la rondelle de Sainte Maure. Poivrer un peu, poser le chapeau à côté des tomates sur le plat cuire 15 mn.

Au moment de servir recouvrir le chèvre avec le chapeau.