

Tomates farcies à la feta

Pour 4 à 5 grosses tomates :

- 200 g de feta
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 càs de chapelure
- sel
- poivre

Préchauffer le four à 210°C.

Laver les tomates, couper leur chapeau et couper ce dernier en petits morceaux. Evider les tomates et émincer leur chair. Saler l'intérieur de chaque tomate au fur et à mesure la retourner sur une assiette.

Dans un saladier, mélanger la chair des tomates, la feta émiettée, la chapelure, l'ail, du sel et du poivre. Remplir les tomates avec cette farce.

Déposer les tomates dans un plat à four (il me restait de la farce que j'ai fait cuire dans le plat comme ça), et cuire 15 à 20 min à 210°C.

