

Tomates torino savéol farcies au chèvre chaud



Je n'avais pas encore jamais eu l'occasion d'acheter des tomates **torino savéol**, donc aujourd'hui une recette de torino farcies au chèvre

Dans ma cuisine malgré la canicule il fait 20 ° avec la clim, même avec le four en route, donc je peux me priver de temps en temps des repas froids

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 tomates Torino

1 bûchette de fromage de chèvre

2 barquettes d'allumettes de jambon

60 g de champignons de Paris (j'ai mis des champignons émincés en boîte)

herbes de Provence

sel, poivre

Faites revenir les allumettes de jambon et les champignons dans une poêle, videz les tomates après avoir coupé un chapeau sur la longueur, coupez le fromage de chèvre en petits morceaux, mélangez les champignons, les allumettes de jambon et le fromage de chèvre, puis remplissez les tomates, ajoutez les herbes de Provence, remettez les chapeaux sur les tomates et mettez au four th. 7. pendant 35 min



Imprimer la recette