

Tomates farcies au chèvre et au basilic



Aujourd'hui une recette salée qui sent bon l'été ! Tout le monde, je suis sûr, l'été fait des tomates farcies ! Et si pour changer des traditionnelles tomates farcies à la viande vous les faisiez avec du fromage de chèvre frais ?! Aujourd'hui je vous propose donc des tomates farcies très savoureuses, très parfumées au chèvre et au basilic. Ces tomates farcies ont beaucoup plus, c'était tout simplement délicieux ! Ces tomates farcies sont de plus végétariennes !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

6 tomates assez grosses

500g de fromage de chèvre frais

1 oeuf

2 pincées de curry

1 bouquet de basilic

2c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Nettoyez les tomates. Rincez, séchez et effeuillez le basilic. Réservez-en 6 feuilles et hachez les autres.

Coupez des chapeaux aux tomates et évidez-les délicatement à la cuillère, sans les abîmer. Salez l'intérieur et retournez-les dans un plat pour les faire dégorger.

Ecrasez le fromage de chèvre frais à la fourchette avec le basilic haché, l'oeuf, le curry, du sel et du poivre.

Remplissez les tomates de garniture au fromage de chèvre. Rangez-les dans un plat allant au four et posez une feuille de basilic dessus. Recouvrez avec les chapeaux et enfin arrosez-les d'huile d'olive.

Enfournez pour 45min. Servez dès la sortie du four accompagné d'une salade.