

Tomates soufflées aux fromages

A servir en entrée, ou en accompagnement



Préparation : **10 min**
Cuisson : **15 mn**
Attente : **0 min**



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Tomates	6	Les choisir mûres mais fermes
Oeufs	2	
Comté	50 g	à râper
Parmesan	30 g	à râper
Fromage frais nature	1/2 pot	Fromage type "Les recettes de Madame Loik"
Fécule de pomme de terre	2 c à café	ou Maïzena
Sel, poivre		

Recette :

- Laver les tomates et les évider avec une cuiller à café (attention à ne pas les percer). Conserver la pulpe.
- Saler l'intérieur et les retourner sur du papier absorbant.
- Allumer le four thermostat 6 (180°)
- Casser les oeufs en séparant jaunes et blancs. Monter les blancs en neige.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes, la pulpe de tomate, les fromages, saler et poivrer et bien mélanger
- Ajouter de la fécule de pomme de terre pour épaissir un peu.
- Incorporer les blancs en neige au mélange.
- Remplir les tomates évidées de cette préparation.
- Passer au four 15 min. Quand les tomates sont dorées, servir immédiatement.

