

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tomates surprises



Niveau



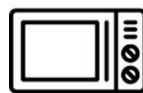
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



25 min

Prix



Bon marché

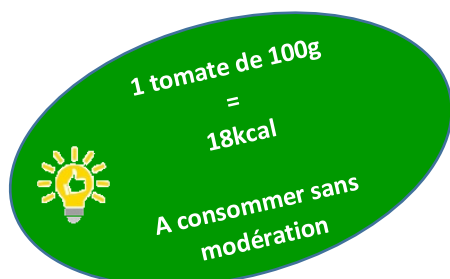
INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

Chez Panier des champs :

- 4 pommes de terre
- 4 œufs
- 4 belles tomates

En épicerie :

- Fromage râpé
- Sel
- Poivre



EN CUISINE !

- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez et coupez le chapeau des tomates. Les évider et les poser dans un plat allant au four.
- Préparez votre purée maison en y ajoutant le fromage râpé. Salez et poivrez à votre convenance.
- Garnissez les tomates de purée. Creusez un puit au centre de chaque tomate et versez un œuf au milieu du puit.
- Enfournez pour 20 à 25 min et servir aussitôt.

BON APPÉTIT