



Les Saveurs du Bois du Roc



## Tomates farcies au chèvre chaud

Pour 2-3 personnes    Temps de préparation 10 min    Cuisson 35 min

### Ingrédients :

- 1 buche de chèvre
- Tomates
- 250g de lardons fumés
- 60g de champignons de Paris
- Herbes de Provence
- Sel, Poivre

1. Faire revenir les lardons et les champignons dans une poêle,
2. Couper le dessus de tomates et les vider,
3. Couper le fromage de chèvre en petits morceaux,
4. Mélanger les champignons, les lardons et le fromage de chèvre, remplir les tomates avec cette mixture,
5. Ajouter les herbes de Provence,
6. Remettre à leur place le dessus des tomates et mettre au four à 210° pendant 35 minutes.

Bon appétit !