



Tomates soufflées à la ricotta

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 tomates / 4 points par tomates

4 belles tomates
1 œuf
125 gr de ricotta
30 gr de fêta au naturel
sel, poivre
ciboulette
herbes de Provence

Préchauffer le four à 210°. Disposer une feuille de papier cuisson ou de papier sulfurisé dans un plat allant au four.

Couper le chapeau des tomates, retirer la pulpe (à conserver pour en faire une sauce tomate), saler l'intérieur et retourner les sur une grille, j'ai choisi le panier cuisson de mon Cookeo, et laisse dégorgé.

Séparer le jaune du blanc d'œuf.

Mettre le jaune dans un petit récipient. Ajouter la ricotta, la ciboulette et les herbes de Provence, la feta émiettée, saler, poivrer et mélanger le tout.

Monter le blanc en neige puis incorporer le délicatement au mélange jaune d'œuf-ricotta à l'aide d'une maryse.

Farcir les tomates de cette préparation et les poser dans votre plat à gratin.

Enfourner et faites cuire 15 minutes, les tomates doivent être gratinées. (Mon deuxième essai était plus concluant mais j'ai omis de prendre de nouvelles photos).