

Tomates farcies façon œuf cocotte



Ingrédients:

- 4 grosses tomates
- 4 tranches de bacon
- 60 gr de gruyère râpé
- 4 œufs
- sel, poivre

Pour 2 personnes

6 points par personne

La recette

Préchauffer le four à 180 °.

Laver les tomates. Couper le haut, retirer l'intérieur, saler le fond, les retourner sur une grille, j'utilise le panier de mon cookeo, et laisser égoutter.

Couper les tranches de bacon en lanières et les disposer au fond de chaque tomate. Déposer les tomates dans un plat allant au four, poser les chapeaux sur chaque tomate et enfourner pour 15 minutes.

Sortir le plat du four. Retirer les chapeaux des tomates, ajouter 15 gr de fromage râpé au fond de chaque tomate précuite. Creuser un trou dans le fromage et casser un œuf à l'intérieur, Saler, poivrer.

Refermer avec les chapeaux puis enfourner à nouveau pour 10 à 15 minutes.

Servir aussitôt.