

TOMATES FARCIES AU QUINOA ET FOURME DE MONTBRISON

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson total : 40 minutes



Ingrédients

6 grosses tomates bien mûres
100 g de fourme de Montbrison
5 branches de thym frais
5 branches de romarin frais
5 branches de basilic
5 branches de persil
300 g de quinoa
1 tomate séchée
1/4 de poivron jaune
1 échalote
5 cl d'huile d'olive
20 g de beurre

Faites cuire le quinoa dans 1,5 fois son volume d'eau. Pendant 10 à 15mn

Ouvrez les tomates et évidez-les avec une cuillère. Faites revenir 5 à 6 mn à la poêle, le poivron et l'échalote ciselés finement avec un peu de beurre.

Huilez un plat à gratin, couvrez le fond avec des feuilles de romarin frais. Ciselez le basilic, le persil et le thym, coupez en petits morceaux la fourme et la tomate séchée.

Mélangez le tout avec le quinoa, le poivron et l'échalote, ajoutez 6 cl d'huile d'olive, salez et poivrez.

Remplissez les tomates avec ce mélange et remettez les chapeaux.

Arrosez d'un trait d'huile d'olive et mettez au four à 180°C pendant 25 mn.

Astuce : vous pouvez remplacer la fourme par un crottin de Chavignol.