



## TOMATE FARCIE LORRAINE

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 tomates à farcir  
3 œufs  
20cl de crème fraîche  
allégée  
150g de lardons de bacon  
3CS de moutarde  
1cc d'origan ou de thym  
50 g de gruyère râpé  
allégé  
sel, poivre

Laver les tomates. Couper les chapeaux puis les évider. Les disposer dans un grand plat allant au four

• Mettre un peu de moutarde dans le fond de chaque tomate. Répartir les dés de bacon sur la moutarde.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, sel, poivre et l'origan.

Verser cette préparation sur le bacon. Recouvrir de gruyère.

Faire cuire au four 50min.

Dégustez.