



TOMATE FARCI 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.