

# Chaource en farce de tomate



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

## Ingrédients

Fromage : 150g de [Chaource AOC](#)

4 grosses tomates, 1 gros oignon, salade mélangée, , 20g de beurre

250g de lardons, huile d'olive

sel, poivre



## Préparation

Lavez les tomates et prélevez le chapeau. Evidez l'intérieur des fruits, salez et retournez sur une assiette pour faire dégorger. Préchauffez le four th. 6 (180°).

Epluchez l'oignon, hachez-le finement et faites le revenir dans le beurre. Ajoutez la pulpe de tomage, cuisez jusqu'à évaporation, assaisonnez.

Faites revenir les lardons sans les dessécher. Mixez-en la moitié avec les oignons.

Coupez le chaource en tranches fines. Garnissez-en le fond de chaque tomate, poivrez et ajoutez la farce aux oignons et aux lardons. Tarminez par le chaource restant et couvrez d'un chapeau. Mettez dans un plat à four, arrosez d'un filet d'huile et enfournez pour 15 à 20 mn. Assaisonnez la salade. Faites revenir le reste de lardons dans le beurre.

Répartissez la salade dans les assiettes puis ajoutez les lardons et une tomate farcie.

**Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Chaource :**

- \* [Chaource en quiche](#)
- \* [Chaource et pommes en brick](#)
- \* [Chaource en farce de tomate](#)
- \* [Chaource sur Andouillettes](#)
- \* [Chaource en potage parmentier](#)
- \* [Chaource en tarte soufflée](#)
- \* [Chaource et figues en tarte fine](#)
- \* [Chaource et macaronis en gratin](#)

**RECETTE AU CHAOURCE – recette Chaource – [RECETTE AU CHAOURCE](#)**