

# Tomates farcies au Gruyère râpé



Personnes  
04 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

Fromage : [Gruyère](#) râpé  
4 grosses tomates  
40 grs mie de pain  
30 grs crème  
5 cl vin blanc  
1 échalotte  
1 oeuf  
Sel, poivre.

## Préparation

Nettoyez et fendez les tomates aux 2/3 de leur hauteur. Otez les cloisons et les pépins. Jetez les pépins. Dans une terrine, passez le fromage au tamis. Dans un bol, mouillez la mie de pain dans le vin blanc. Versez-la dans la terrine avec les oeufs, la crème, la pulpe de tomates sans les pépins, l'échalotte hachée et l'assaisonnement. Triturez le tout soigneusement à la spatule. Garnissez les tomates sans les recouvrir de leur « chapeau », mais semez une pincée de fromage sur chacune d'elles. Enfouez près de la voûte durant 10 à 15 minutes à 260 °.