

# Tomates farcies au Vieux Fromage de Bagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 100 grs [Vieux Fromage de Bagnes](#).

4 ou 8 tomates, suivant grosseur

50 grs jambon séché (1 tranche)

1 ou 2 oeufs durs

5 grs moutarde

40 grs crème

ou

50 grs mayonnaise

2 feuilles de laitue

persil

sel, poivre

## Préparation

Cuisez les oeufs durs. Fendez les tomates au 2/3 de leur hauteur. Evidez et épépinez-les. Salez le fond. Détaillez le vieux bagnes en petits dés de 1 cm d'arête. Blanchissez le jambon. Découpez-le en petits cubes très fins ( 3 mm ). Ecalez et hachez les oeufs durs en séparant les blancs des jaunes. Préparez la mayonnaise ou la sauce crème moutardée dans laquelle vous ajoutez ensemble les blancs d'oeufs, le fromage, le jambon. Garnissez les tomates. Semez dessus le jaune des oeufs durs. Servez sur un plat garni une chiffonnade de laitue ou un lit de persil en branches.