

Tomates gratinées au fromage de Bagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 120 grs fromage de [Bagnes](#)

50 grs jambon séché

20 grs beurre ou huile

4 grosses tomates

sel, poivre.

Préparation

Rincez et parez les tomates. Tranchez la partie supérieure. Evidez à la cuillère et épépinez-les. Assaisonnez fortement la pulpe au fond. Taillez le jambon en julienne, ainsi qu'une partie du fromage. Farcissez et rangez les tomates dans un plat à four oint de beurre ou d'huile, recouvrez-les d'une petite tranche de fromage de 5 mm d'épaisseur. Enfournez 20 minutes à 240 °. Servez chaud