

# Tomates farcies au thon et au chèvre

## ✓ Ingrédients :

**pour 2 à 4 personnes**

- 4 grosses tomates
- 1 oignon
- 2 œufs
- 140 g de thon au naturel
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 2 c. à soupe de concoillote
- ½ de buche de chèvre
- huile d'olive, sel, poivre



## ✓ Préparation :

Émincer finement l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Vider les tomates et verser la pulpe sur les oignons. Faire cuire 15 à 20 minutes à feu doux avec les herbes de Provence (le jus des tomates doit être entièrement évaporé).

Préchauffer le four à 180°C.

Saler les tomates vides et les placer à l'envers sur du papier absorbant.

Dans la casserole, ajouter le thon émietté et la concoillote. Battre les œufs avec la crème et les ajouter au mélange précédent en dehors du feu. Saler et poivrer.

Disposer une rondelle de chèvre au fond des tomates. Verser la farce et poser une rondelle de chèvre sur le dessus.

Enfourner pour 20 minutes.