

# Tomate à la provençale, chèvre frais, mesclun, vinaigrette au miel, moutarde et balsamique |

Recette pour 4 portions

## Description

Tomate au four farcie de fromage de chèvre, lardon, oignons et olives. Une savoureuse salade en guise d'accompagnement.

## L'astuce du chef

Vous pourrez conserver les coeurs de tomate pour une recette de sauce tomate maison.

## Ingrédients

### Tomate

- 4 Unité(s) Tomate
- 120 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Gr Bacon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à soupe Olives kalamata dénoyautées
- 1 Cuil. à thé Herbes de provence
  
- Sel et poivre

### Salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 5 Ml Miel
- 5 Ml Moutarde à l'ancienne
- 15 Ml Vinaigre balsamique
- 30 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Tailler le bacon en petits dés et faites les cuire à la poêle, puis égouttez-les.

Hachez l'ail et les olives.

Taillez finement les oignons verts.

Taillez les dessus de vos tomates et videz-les délicatement.

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette.

### Tomate

Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre avec tout les autres ingrédients de la farce avec sel et poivre. Remplissez les tomates avec cette mixture et refermez avec les chapeaux.

Faites cuire les tomates 25 minutes au four chaud et laissez reposer 5 minutes avant la dégustation.

## Montage

Mélangez la salade avec la vinaigrette.

Déposez dans vos assiettes une tomate ainsi qu'une portion de salade.

**Bon appétit!**