

TOMATES FLEURISTES

- **Type de plat** : garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



Ingrédients pour 10 personnes

- **20 tomates moyennes rondes**
- **1 dl d 'huile d 'olive**
- **2 courgettes**
- **2 carottes**
- **1 oignon**
- **1 poireau**
- **250 g de lardons allumettes**
- **5 càs de crème liquide**

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 150 °C.
2. Eplucher et laver les légumes (ne pas peler les courgettes).
3. Couper les tomates en deux.
4. Mettre les demi-tomates dans un plat creux avec l'huile d'olive et fleur de thym.
5. Précuire les tomates 10 min au four à 150 °C.
6. Tailler séparément carottes et courgettes, oignons, poireaux en petits cubes de 5 mm de cote.
7. Cuire les lardons, ajouter la crème, laissé infuser hors du feu
8. Cuire les carottes en premier, puis ajouter, les oignons, les poireaux et enfin les courgettes. Saler, poivrer.
9. Incorporer l'infusion au lard et garnir les tomates du mélange de légumes.
10. Remettre au four à 180 °C 5 à 10 min

