

Tomates farcies et Neufchâtel AOP

✓ FACILE | ⌚ 15 MIN DE PREPARATION ⌚ 25 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Neufchâtel AOP
- 2 cuisses de canard confites
- 4 grosses tomates à farcir
- 250g de champignons
- 1 pomme
- 2 oignons
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Creusez les tomates, assaisonnez l'intérieur, retournez et laissez égoutter.
2. Faites fondre une cuillère de graisse de canard, et faites sauter les oignons émincés ainsi que la pomme et les champignons.
3. Ajoutez la viande de canard émiettée.
4. Remplissez les tomates avec cette préparation.
5. Déposez deux belles tranches de Neufchâtel AOP sur le dessus.
6. Passez au four environ 20 minutes à 180°C.

