

Œuf en cocotte de tomate et Vacherousse d'Argental fondant

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 120 g de Vacherousse d'Argental
- 4 belles tomates à farcir
- 4 gros œufs de poule bio
- 4 tranches fines de lard fumé
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 200°.
2. Découpez un chapeau sur l'ensemble des tomates.
3. A l'aide d'une cuillère, videz l'intérieur et conservez la pulpe pour réaliser une sauce par exemple.



4. Cuire les tranches de lard sur la plancha.
5. Parallèlement, assaisonnez le fond des tomates avec du sel et du poivre. Placez les tomates dans un plat à gratin et déposez dans le fond des gros cubes de fromage. Cassez un œuf dans chaque tomate. Recouvrez avec le chapeau.
6. Déposez le plat sous la cloche du barbecue et laissez cuire 8 à 9 minutes.
7. Servez l'ensemble bien chaud accompagné de pain de campagne grillé.

? **Astuce** : Dans le même style, si vous utilisez des tomates plus petites et des œufs de caille, vous réaliserez de jolies pièces cocktail pour un apéritif d'été.