

## Tomates savoyardes



### Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pommes de terre
- 1/2 oignon
- 2 grosses tomates
- 1 c à soupe de persil haché
- 60 g de reblochon
- Noix de muscade
- Sel, poivre

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 10 à 15 minutes**

1. Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante ou à l'autocuiseur.
2. Epépiner et vider les tomates puis saler légèrement l'intérieur.
3. Faire dorer les oignons dans une poêle anti-adhésive.
4. Y ajouter les pommes de terre pelées, le persil haché, la noix de muscade, le sel et le poivre puis réduire le tout en purée.
5. Remplir chaque tomate avec cette préparation et couvrir avec 1 petite tranche de reblochon.
6. Passer les tomates ainsi farcies 10 à 15 minutes au grill à 250 °C.

### Idées de décoration

Conserver le chapeau de la tomate pour faire cuire et pour la présentation.

### Variante

Cette recette peut être réalisée avec d'autres fromages utilisés dans les préparations à base de fromage fondu (ex : raclette, emmenthal... ).

### Valeur nutritionnelle par personne :

Protéines : 11 g    Glucides : 25,5 g    Lipides : 8 g    Energie : 218 Kcal

