

De l'originalité sur la table avec ces chaussons Tomate Mozza

Partagez sur Facebook

Les tomates font partie de ces aliments sans lesquels il est difficile de faire la cuisine. Sous forme de Ketchup, de sauce ou dans une salade, il est impossible de se passer de ce légume, ou fruit devrait-on dire ! Sa réputation n'est plus à faire et honnêtement, elle mérite amplement sa place sous les projecteurs.

Cette recette infallible est la preuve que rien ne serait pareil sans les tomates.



seek to 10%, 20% ... 60%

Sur le plan de travail (pour 3 chaussons) :

- 3 tomates
- Une pâte à pizza
- Du jambon cru (coupé en dés)
- 1 mozzarella
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'origan

Aux fourneaux !

1. Coupez le haut des tomates (à l'endroit où se trouvait la tige) et utilisez une cuillère pour vider leur chair. Cette étape est plus facile avec des tomates mûres. Si elles sont plus fermes, utilisez un couteau pour vider la chair en prenant soin de ne pas abîmer la peau externe.

2. À l'aide d'un bol, coupez trois gros cercles de pâte à pizza et enveloppez-les autour de chaque tomate. Veillez à bien serrer les bords de la pâte sur la tomate pour qu'elle tienne bien.
3. Remplissez les tomates avec la même quantité de jambon cru.
4. Ajoutez la mozzarella, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un saladier et faites-en de la purée. Mettez la même quantité de mixture dans chacune des tomates, au-dessus du jambon.
5. Saupoudrez l'origan et enfournez les tomates à 180°C pendant 20 minutes, à chaleur tournante.