



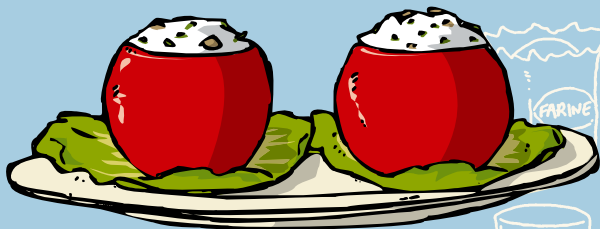
les Boutiques de l'Avesnois®

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

Tous nos produits s'apprécient avec goût !



Tomates farcies au chèvre frais



Ingrédients

6 tomates

sel, poivre

ciboulette, cerfeuil

2 branchettes de céleri

200g de fromage de
chèvre frais

1 salade

noix

Evidez les tomates, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 15 min.

Hachez finement les herbes.

Dans un plat, mélangez le fromage avec les fines herbes.

Ajouter quelques cerneaux de noix.

Ajustez l'assaisonnement de sel et poivre.

Égouttez les tomates et remplissez-les avec le mélange de fromage. Saupoudrez-les de persil et déposez le tout sur un lit de salade. Décorer avec des capucines.

Servir très frais.

Cette recette vous êtes proposée
par M^{me} BURLION au FAVRIL
«Chèvrerie du bocage»

