

## *Tomates farcies forestière*

### *INGREDIENTS*

- 2 ou 3 tomates
- 30 g de champignons variés
- 1 œuf
- ail et persil
- 7 cl de crème liquide
- sel et poivre

Vider les 2 tomates, les saler.

Mixer les champignons crus et incorporer l'œuf, l'ail et le persil.

Laisser tourner quelques secondes et ajouter la crème petit à petit.

Assaisonner, émulsionner jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance mousseuse.

Farcir les tomates avec la mousse et cuire au four à 180 ° pendant environ 20 mn (avant qu'elles n'éclatent).