

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Tomates farcies aux escargots et au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 200 g de Bleu de Gex
- ✓ 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- ✓ 250 g d'escargots de bourgogne
- ✓ 1 cuillère à soupe de semoule fine
- ✓ 8 tomates
- ✓ 2 échalotes et 3 gousses d'ail
- ✓ 10 cl de vin blanc sec
- ✓ 1 bouquet de persil
- ✓ Ail

Préparation

Découper un couvercle sur chaque tomate, les évider en conservant la chair et saler l'intérieur. Émincer les échalotes. Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une sauteuse et faire revenir les échalotes.

Ajouter l'ail, les escargots égouttés, la chair de tomate et le vin blanc. Saler et laisser cuire jusqu'à ce que le liquide réduise presque entièrement. Ajouter la crème, retirer du feu dès qu'elle a épaissi. Couper le Bleu de Gex en petits cubes et mélanger à la préparation. Ajouter le persil et la semoule. Poivrer, goûter, assaisonner.

Remplir les tomates de cette farce, remettre les couvercles et disposer dans un plat à gratin. Verser le reste de l'huile en filet sur les tomates, puis faire cuire 20 min au four à 210°.

Recette originale de M. Christian Joubert

