TOMATES FARCIES AUX LÉGUMES GRILLÉS

Ingrédients :

- 4 Tomates côtelées
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 petite aubergine
- 3 c. à soupe de pignons de pins
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 branche de thym,
- 1 branche de romarin
- sel, poivre du moulin

Recette :

1/ Lavez les légumes et essuyez-les. Préparez les poivrons, la courgette et l'aubergine en les coupant en petits dés.

2/ Placez-les sur la plaque du four et saupoudrez-les de cassonade, de pignons de pins. Arrosez d'huile d'olive. Ajoutez le thym et le romarin effeuillés. Mettez à cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

3/ Coupez le haut des tomates et gardez les chapeaux. Creusez les tomates en retirant le cœur et les pépins. Salez les l'intérieur des tomates et garnissez-les avec les petits légumes cuits.

4/ Couvrez avec les chapeaux et mettez à cuire 25 minutes dans votre four chaud.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France
http://www.tomates-de-france.com/index.php