

TOMATES FARCIES AUX OEUFS PARFUMÉES AU PESTO

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description:



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Tomates	200 pc	- Décalotter et évider les tomates.
Basilic	3 bottes	- Mélanger et hacher les pignons de pin, le basilic, l'ail en ajoutant un peu d'huile d'olive, pour faire le pesto.
Ail	150 g	
Pignons de pin	200 g	- Garnir le fond des tomates avec le mélange pesto, saler, poivrer
oeufs	200 pc	- Garnir chaque tomate d'un oeuf. Couvrir avec la calotte de tomate.
Sel	QS	
Poivre	QS	
Huile d'olive	QS	- Tapisser le fond des GN d'oignons émincés.
Persil	QS	- Déposer une petite branche de thym sur les tomates, huiler légèrement.
Oignons émincés	3 kg	- Cuire au four, sans sur-cuisson.
Branche de thym	QS	- Accompagner de riz au safran ou de pâtes au basilic.