

## Gratinées tomates et chèvre



Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h + 3 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 baguette

1 bûche de chèvre cendrée

2 tomates charnues ( 3 si elles ne sont pas très grosses )

80 g de fromage Saint-Môret

1 gousse d'ail

1 c à c d'herbes de Provence

2 pincées de piment d'Espelette

1 pince de sucre en poudre

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver, épépiner et couper les tomates en quartiers ( j'ai fais des grosses tranches ). Les poser sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Les saupoudrer d'une pincée de sucre en poudre, saler et poivrer et cuire 2 h à four préchauffé à 90°. Laisser refroidir complètement.

Couper la baguette en 2 dans l'épaisseur puis chaque moitié en 2 pour obtenir 4 tartines.

Ajouter les tomates séchées

Couper la bûche chèvre en rondelles. Peler la gousse d'ail et en frotter les tartines. Les recouvrir de Saint-Moret et des tomates confites refroidies. Terminer par les rondelles de chèvre. Saupoudrer d'herbes de Provence et de piment d'Espelette. Poivrer chaque tartine et cuire 3 mn au four préchauffé à 210°. Servir avec une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>