

## Tomates cocotte de Lola

### Ingrédients :

- ↪ des tomates
- ↪ 1 tranche de lomo ou chorizo/tomate
- ↪ du basilic frais ciselé(ou congelé)
- ↪ 1 œuf/ tomate
- ↪ Poivre et sel
- ↪ du fromage râpé ou camembert



### Préparation :

Coupez le haut des tomates côté lisse pour plus de stabilité côté queue pour les poser. Videz les tomates (avec une cuillère à agrumes le top)

Au fond des tomates vides, placez la tranche de lomo ou de chorizo (le bacon trop large), tapissez bien.

Parsemez de basilic ciselé (ici du jardin congelé maison)

Cassez 1 œuf (pas trop gros) dans chaque tomate.

Salez et poivrez.

Parsemez de fromage râpé ou posez 1 petite tranche de camembert

Mettez les couvercles des tomates, la chair vers le plat, en cuisant elles vont rendre leur jus.

En mode MANUEL, 25 à 30 min de cuisson préchauffage compris à 270°C.

Surveillez.

### Conseil:

Je n'ai pas mis la chair de tomates autour car nous n'avons pas mangé de riz à côté mais à voir si vous les accompagnez de légumes et féculents.

L'œuf n'est ni dur ni coulant mais le jaune est moelleux.

### Suggestion:

La prochaine fois, je mettrais des petits cubes de camembert dedans avant l'œuf.