

Tomates au roquefort

Préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 20 min

- 800 g **de tomates** (p.ex. peretti),
en deux en long
1 **oignon rouge**, en fines lanières
1 **gousse d'ail**, en fines lamelles
½ c. à soupe **de romarin**, finement haché
½ c. à soupe **de thym**, finement haché
1 c. à soupe **d'huile d'olive**
½ c. à café **de sel**, un peu **de poivre**
- mélanger le tout dans une terrine, répartir
sur une plaque chemisée de papier à pâtis-
serie
- 100 g **de roquefort**, en petits dés répartir sur les tomates

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Suggestion

Remplacer le roquefort par du fromage vigneron, passé à la râpe à rösti.

Par personne: lipides 12 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 8 g, 684 kJ (164 kcal)

