



TOMATES MARMITE VELOUTÉ DE POTIMARRON ET MOULES

Ingrédients :

Tomates de « grande taille »
Potimarron
Moules décortiquées (fraîches ou surgelées)
Crème liquide
Herbes : cerfeuil, persil, ou estragon
Echalotes ciselées
Baies
Moutarde (facultatif)
Fromage râpé

Préparation :

Monder les tomates
Étêter et creuser les tomates et les passer 10mn au four 180°
Préparer une crème de potimarron
Remplir les tomates de crème de potimarron et de moules, saupoudrer de fromage râpé
Mettre à gratiner 15 à 15 mn
Servir aussitôt

Variantes :

Tomates marmite velouté de courgette et St Jacques