

Tomates gratinées à la Valaisanne

Ingrédients pour 4 personnes: 6 tomates moyennes; 300 g de fromage de montagne; 6 cuillerées à soupe de chapelure; 300 g de jambon cuit; 1 verre de Fendant; persil.

Coupez en deux les tomates et videz-les en réservant la chair que vous aurez sortie. Salez et poivrez. Hachez le jambon en le mélangeant au persil déjà haché et à la chapelure. Mettez cette farce dans les tomates évidées que vous placez dans un plat à gratin bien beurré. Coupez la chair des tomates, mettez-la autour des tomates farcies et arrosez avec le Fendant. Coupez le fromage en lamelles et couvrez-en les tomates.

Glissez au four et laissez cuire afin que les tomates soient tendres et chaudes et que le fromage soit doré.