

# TOMATES MOZZARELLA BOMBA



Pour 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 500 G** de mozzarella
- 6** tomates anciennes
- 3** bottes de basilic
- 50 G** de pecorino râpé
- 1 c.à.s** de [purée de tomates séchées](#)
- 5** gousses d'ail confit
- Quelques fleurs de câpres
- 1** citron (bio ou non-traité)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## RÉALISATION

- 1.** Couper la base de chaque tomate pour qu'elles tiennent à plat dans une assiette. Couper leur chapeau et vider délicatement leur chair. Réserver.
- 2.** Préparer la sauce. Mélanger 20 cl d'huile d'olive, une cuillère de purée de tomates séchées, du sel, du poivre, 5 gousses d'ail confit, quelques fleurs de câpres et le jus d'un demi citron. Mélanger au mixeur plongeant.
- 3.** Farcir une tomate évidée avec une pincée de sel, un fond de sauce, une ou deux belles tranches de mozzarella, une seconde couche de sauce, quelques feuilles de basilic et du poivre. Fermer la tomate en la recouvrant de son chapeau et répéter l'opération pour les autres tomates.
- 4.** Réserver au frais pendant une heure pour que la tomate et la mozzarella s'imprègne de la sauce.

