

Tomates de bœuf farcies avec croûtons à la noix de muscade et mozzarella

Pour 4 portions

6 tranches de toast, (toast complet)

120 g de beurre

sel et poivre, provenant du moulin

moutarde, fraîchement râpé

2 boules de mozzarella

4 brins de romarin, frais, haché

6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, alternativement balsamique bianco

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 tomates

préparation:

Couper le toast en cubes de 1 cm. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir les cubes de pain jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade, lavez les tomates et coupez le couvercle, le plus beau est avec la tige. Sortez la chair avec une cuillère, mieux avec un cutter à boules. Tamponnez les tomates à l'intérieur avec du papier absorbant et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Coupez la mozzarella en cubes de 1 cm et mélangez-la avec du romarin, du vinaigre, du sel, du poivre et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Mariner pendant 15 minutes. Égouttez maintenant la mozzarella coupée en dés dans une passoire tapissée de papier absorbant, mélangez-la avec les croûtons et remplissez les tomates. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre les tomates dans un bol en aluminium et les faire cuire au grill pendant 10-15 minutes à feu doux jusqu'à ce que la mozzarella ait un peu fondu. Elle peut également être cuite au four à 160°C sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé sur la deuxième étagère par en dessous pendant 15-20 min. Les tomates sont ensuite saupoudrées du reste de l'huile d'olive.