

# TOMATES FARCIES ET GRATIN DE POIREAUX

*3 blancs de poireaux coupés en rondelles  
4 grosses pommes de terre en rondelles  
4 tomates  
200g de champignons de Paris  
3 c. à s. de chapelure  
1 gousse d'ail écrasée  
herbes de Provence  
sel - poivre  
huile d'olive*

*Dans une cocotte en terre (de préférence), disposer en alternance les pommes de terre et les poireaux. Saler et poivrer entre chaque couche, arroser d'un filet d'huile d'olive et placer au four (préchauffé à 200°). Evider les tomates. Mixer la chair avec les champignons, l'ail, la chapelure, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Garnir les tomates de ce mélange, les recouvrir de leur chapeau et les déposer dans la cocotte, au-dessus du gratin. Pour que les pommes de terre soient bien cuites, il faut compter une bonne heure de cuisson.*