- ***BLOC NOTE***
de Papy cook

"De la cuisine simple comme un bonjour"

TOMATES OCÉANES

Quand les hommes cuisinent c'est le pratique et le fastoche qui priment....!
Alors quand le Papy est un retraité qui veut que sa choupinette soigne alors il dévoile ses secrets et en un jour son prince charmant, images ....
Merci qui...?

1 - Pour deux personnes prendre 5 tomates de taille moyenne - un pot de brandade Nimoise sans patates ni toréador dedans mais une morue - ail en poudre - Sel - Poivre - 100 gr gruyère ou emmental râpé trous inclus (vous gourez pas à la lecture)

2 - Nettoyez les tomates (à l'eau, pas de javel ...je le dis pour les débutantes) coupez les en deux et épépinez - ou plutôt égrainez ....enfin débrouillez vous pour ne plus en avoir un grain

3 - Disposez les dans un plat allant au four ....Fourrez les de brandade...AÏE AÏE AÏE ....je veux dire farcissez les de brandade à la petite cuillère.
Et parsemez de gruyère râpé.... évitez d'en mettre dans les trous...pas les trous du gruyère, les espaces entre les demi tomates. Salez et poivrez... ajoutez de l'ail en poudre ... légère la main..!
C'est comme en amour les filles.....

4 - Placez votre plat dans le four..... Soyez plus malines que moi..! qui ai du changer mon plat qui ne passait pas dans le four à micro honte ...
TEMPS - TEMPÉRATURE : Chez moi c'est 10 minutes température 520 grill micro onde - si vous n'avez pas le même... débrouillez vous.... Mais ne venez pas chauffer chez moi, j'ai assez d'une femme à la maison...!

Conseil Papy Cook : Pas besoin d'eau, la tomate jute d'elle même et pas de cuisson forte pour les tomates Svp .... Tout en douceur comme en amour...!

5 - Servez aux chandelles avec musique douce... douce pour les papy..lles

MERCI QUI...? MERCI PAPY...!
LE SEUL GRAND PÈRE QUI RÉGALE LES PAPY LLES
..... DES ALPILLES A VINTIMILLE