 **Œuf en nid de tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/%C5%92uf-en-nid-de-tomate-DSCN0326.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **- 4** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs)**(4 jaunes + 2 blancs)  
- 40 g de jambon cuit   
- 15 g de crème liquide   
- 30 g de comté râpé   
- 1 càs d'huile d'olive   
- 1 échalote   
- 1 càs de persil haché  
- sel & poivre  
1 plat à four** - **Préchauffage du four à 175°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Laver les tomates et découper un chapeau sur le dessus. Vider l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère. Saler et retourner les tomates pour les laisser s'égoutter.  
Hacher la chair prélevée dans les tomates.  
Peler et hacher finement l'échalote. La faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans l'huile d'olive chaude.  
Ajouter la chair des tomates, saler, poivrer et laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une compotée. Laisser refroidir.  
Hacher le jambon en tout petits dés et le répartir entre les 4 tomates.  
Mettre un jaune d'œuf dans chaque nid.  
Monter en neige souple 2 blancs d'œufs.  
Mélanger à la fourchette avec la crème et le fromage râpé. Saler et poivrer.  
Recouvrir chaque tomate d'un dôme de mousse au blanc d'œuf.  
Mélanger le surplus de mousse avec la compotée de tomate et ajouter le persil haché.  
Rectifier l'assaisonnement et verser la préparation dans le fond du plat à gratin.  
Poser les tomates sur la sauce.  
Enfourner pour environ 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes avec une tranche de pain toastée.