



Le Pérail,
trésor des Grands Causses



Gratinée du soleil au Pérail

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 tomates (1 tomate par personne)
- 1 Pérail
- Herbes de Provence

Réalisation :

Couper les tomates en deux.
Placer au-dessus, un quart de Pérail.
Saupoudrer d'herbes de Provence.
Cuire au four une demi-heure à 200 °C.
Gratiner quelques minutes en fin de cuisson.

L'art et la manière de révéler son goût