



# La sélection du Chef®

Cultivez  
le **goût!**

## Tomate Maestria en croûte "Façon Pizza"



POUR 6 PERSONNES

- 6 belles tomates Maestria FI ou Garance FI
- 3 oignons
- 300 g de pâte à pizza
- 100 g d'anchois
- Huile d'olive
- 100 g de mozzarella di Buffalo
- 1 botte de basilic
- 1 jaune d'œuf

Maestria FI ou Garance FI



## Pascal Favre d'Anne

### Restaurateur à Angers



Savoyard d'origine, Pascal Favre d'Anne fait ses débuts chez Marc Veyrat à Annecy, puis à l'ambassade de France de Bogota. En 2006, de retour en France avec sa femme Mathilde, ils ouvrent à Angers leur restaurant éponyme. Au cœur de la ville, face au château et à la cathédrale, «Le Favre d'Anne» propose une cuisine inventive et créative.

**Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS**  
[www.lefavredanne.fr](http://www.lefavredanne.fr)



## Tomate Maestria en croûte "Façon Pizza"

- 1 Vider les tomates, éplucher les oignons et les émincer finement, hacher le basilic, découper la mozzarella en petits cubes.
- 2 Dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les oignons pendant 10 minutes à feu doux, ajouter l'intérieur des tomates, le basilic et les anchois découpés finement.
- 3 Laisser cuire 5 minutes, ajouter la mozzarella et retirer du feu. Remplir les tomates de cette farce.
- 4 Etaler la pâte à pizza, faire 6 cercles de diamètre plus important que les 6 tomates et entourer chaque tomate avec les abaisses de pâte. A l'aide d'un pinceau, mettre de la dorure de jaune d'œuf.
- 5 Cuire au four préalablement chauffé à 180°C pendant 15 minutes.



*Retrouvez d'autres recettes,  
des conseils de culture pour vos tomates  
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur  
[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)*