



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