TOMATES FARCIES



Les tomates farcies sont le plat de l'été par excellence. Choisissez des tomates bien rondes et fermes. Évidez-les, salez l'intérieur et retournez-les pour les faire dégorger. Préparez la farce avec de la viande hachée, de l'oignon, de l'ail, du persil et du riz cuit.

Infos

- **Temps de préparation**: 25 mins
- **Temps de cuisson**: 45 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 8 tomates rondes et fermes
- 500g de viande hachée (porc et veau mélangés)
- 100g de riz cuit
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 œuf
- Persil frais haché
- Chapelure (2 cuillères à soupe)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Coupez le chapeau des tomates et évidez-les à la cuillère. Salez l'intérieur et retournez-les pour les faire dégorger 15 minutes.

Etape 2
Mélangez la viande hachée, le riz cuit, l'oignon, l'ail, l'œuf, le persil et la chapelure. Salez et poivrez.

Etape 3
Garnissez les tomates de farce, replacez les chapeaux. Disposez dans un plat huilé et enfournez 45 minutes à 180°C.