

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tomates farcies



Niveau



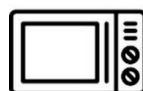
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



1 h

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 4 grosses tomates
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail

En épicerie :

- 500g de chair à saucisse
- Thym et Persil
- Beurre
- Poivre et sel

La tomate peut être
remplacée par un
poivron ou une
courgette !



EN CUISINE

- Eplucher et hacher les oignons. Eplucher et hacher les gousses d'ail
- Mettre la moitié des oignons dans la chair à saucisse. Ajouter l'ail, le sel, le poivre et un peu de persil.
- Couper le haut des tomates et les évider. Poivrer et saler l'intérieur. Mettre la farce à l'intérieur et remettre les chapeaux.
- Mettre le reste des oignons dans un plat avec la chair des tomates.
- Mettre les tomates farcies dans le plat. Parsemez d'un peu de thym et mettez une noisette de beurre sur chaque tomate.
- Faire cuire au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 1 heure environ.
- Servir avec du riz

BON APPÉTIT

