

Tomates farcies

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 4 tomates à farcir
- 400 g de haché végétal
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- Thym, persil, sel, poivre

Préparation

Couper l'oignon en petits morceaux.

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive.

Ajouter l'ail pressé.

Mélanger le haché, l'oignon et les aromates.

Préchauffer le four à 180°C.

Vider les tomates et mettre la chair dans un plat allant au four.

Couper la chair en petits morceaux et ajouter du riz ou des pommes de terre coupées en morceaux.

Farcir les tomates, les disposer dans le plat et remettre le chapeau.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Légumineuses

Samedi 22 août 2020

mimmydou.fr