



## Tomates farcies à la beta

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 1h

### INGRÉDIENTS

- 4 tomates fermes
- 1 oignon
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- 50g de semoule cuite
- 100g de feta
- 10 feuilles de basilic
- Sel, poivre

Faites revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive à la poêle, ajoutez sel, poivre et concentré de tomate puis laissez le tout refroidir.

Coupez le chapeau et videz les tomates en laissant environ 1cm d'épaisseur de chair tout autour.

Mélangez 50g de semoule cuite avec l'oignon, la feta, la chair des tomates et le basilic.

Salez et poivrez légèrement l'intérieur des tomates, ajoutez la garniture, refermer avec les chapeaux et enfourner pour 1h à 180°C.