Tomates farcies

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

6 grosses tomates (type coeur de boeuf)
175 g de chair à saucisse
175 g de veau haché
1 tranche de pain de mie
30 ml de lait entier
1 œuf
1 oignon ciselé
2 cuil à soupe de parmesan
1 gousse d'ail hachée
1 cube de bouillon de bœuf
Persil
Romarin
Riz
Sel, poivre
Huile d'olive

La farce

Dans un sol, mélangez le lait et l'œuf.

Ajoutez le pain de mie émietté, écrasez-là à la fourchette. Incorporez les viandes, l'oignon, l'ail, le persil.

Salez, poivrez.

Farcir vos tomates et saupoudrez de parmesan râpé. Refermez avec les chapeaux.

Le riz

Mélangez le riz cru avec la pulpe de vos tomates, le cube de bouillon émietté et quelques brins de romarin.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

Déposez dans un plat à gratin et venir mettre dessus les tomates.

Faire cuire 40-50 min à 180 °C en vérifiant la cuisson du riz, ajoutez quelques cuil à soupe d'eau si besoin.