

TOMATES FARCIES au RISOTTO DE BOEUF



Pour 6 belles tomates :

6 tomates à farcir

Riz à risotto

500 g environ de boeuf haché

Bouillon de boeuf

Oignons

Chapelure

sel, poivre

Creuser les tomates, et garder la chair (je m'en suis servie pour faire cuire le riz). Les laisser s'égoutter.

Pendant ce temps préparer le risotto de boeuf. Mixer la chair des tomates. Faire revenir dans votre poêle les oignons et ajouter le riz. Le mouiller régulièrement avec la chair à tomate, j'ai rajouté à la fin du bouillon de boeuf. Dans une poêle à part, faire cuire le boeuf, et le rajouter ensuite au risotto. Saler, poivrer.

Remplir vos tomates avec le risotto. Remettre le chapeau de la tomate, verser un peu de chapelure et un petit morceau de beurre.

Mettre à four chaud 200° C pendant environ 45 mn à 1 heure.

Swingette49

<http://swingette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.