

Tomates et courgettes farcies

Ingrédients pour 6 pers:

6 grosses tomates à farcir
3 courgettes assez grosses
400g de chair à saucisse
1 œuf
persil, échalote
chapelure
gruyère râpé
2 grands verres de riz
25cl de bouillon de volaille

Mettez la chair à saucisse dans le bol du robot. Coupez les courgettes en deux dans. Évidez les tomates et les courgettes en faisant attention de ne pas transpercer la peau et ajoutez ce que vous enlevez à la chair à saucisse. Salez l'intérieur des tomates et des courgettes. Ajoutez l'œuf, les herbes à la chair et mixez 1 min environ. Remplissez les légumes avec cette farce. Saupoudrez de chapelure. Dans un plat à gratin, déposez le riz et versez le bouillon par dessus. Disposez les tomates et les courgettes. Saupoudrez de gruyère râpé. Faites cuire environ 40min à 180°.

Vérifiez que le riz est cuit et ajoutez de l'eau si besoin.