



Mes tomates et poivrons farcis

Ingrédients:

- 1 kg de belles tomates pas trop mûres
- 3 poivrons ou plus
- 500 g de viande hachée
- 1 oeuf
- 1 gros oignon
- 3/4 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 2 cas d'huile d'olive
- thym
- laurier
- sel
- poivre noir

Préparation:

Lavez et égouttez les tomates et les poivrons.

Coupez du côté du pédoncule à un tiers environ de leur hauteur.

Détachez les petits chapeaux.

A l'aide d'une petite cuillère, videz délicatement les tomates sans les perforer et retirez les pépins et les côtes dures centrales. Faites de même pour les poivrons.

Salez l'intérieur des tomates et des poivrons et retournez les sur un plat. Laissez les ainsi quelques minutes, le temps qu'elles rendent leur eau.

Mélangez la viande hachée, la moitié de la pulpe des tomates mixées avec l'oignon, l'ail, l'oeuf et le persil.

Salez et poivrez l'ensemble.

Jetez l'eau rendue par les tomates et poivrons et remplissez les de farce.

Mettez les dans un plat de four, accompagnés de l'autre moitié de la pulpe de tomate, du thym et du laurier. Ajoutez l'huile d'olive et ajoutez de l'eau au fur et à mesure de la cuisson afin que cela ne se dessèche pas. Faire cuire à four moyen (TH6/7). Servez chaud accompagné de riz si vous le souhaitez. Bon appétit !