L’Ile Gourmande d’une Fée

http://feegourmandile.canalblog.com/

Tomates farcies

Ingrédients pour une dizaine de tomates :

10 tomates de taille moyenne
300g de chair à saucisse
3 biscottes
1 oeuf
1 gousse d'ail
1 petit oignon
1 cs de persil
sel, poivre
Riz

Réalisation :

1/ Couper un chapeau aux tomates et les creuser. Ne pas garder les pépins. Y mettre un peu de sel, les retourner sur du papier absorbant et les laisser égoutter 15 min environ.

2/ Pendant ce temps, préparer la farce. Mélanger à la main (c'est tellement plus agréable !) la chair à saucisse, l'oeuf, l'ail et l'oignon en poudre et les biscottes réduites en poudre. Ajouter le persil, du poivre et du sel.

3/ Déposer dans les tomates 1/2 cc de riz, puis les remplir de farce, recouvrir du chapeau. Cuire 30 à 40 min dans un four préchauffé à 180°C.