

LES TOMATES FARCIES DE MA GRAND-MÈRE

*Le
Petit Plat
du
Jour*

INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 600 g de mélange porc / veau haché par le boucher
- 8 tomates fermes de 150 g
- 150 g d'oignons émincés
- 100 g de pain (une demi baguette) à tremper avec 400 g de lait
- 1 gousse d'ail
- 4 cas de persil frais 1 oeuf
- 120 g de riz rond
- Sel, poivre Thym frais
- Huile d'olive

REALISATION

- Faire cuire les oignons à couvert avec une légère coloration, Y ajouter la gousse d'ail entière écrasée puis la retirer quand les oignons sont cuits
- Faire cuire le riz à l'eau salée, l'égoutter et le réserver dans un récipient avec un peu d'huile d'olive
- Couper le chapeau des tomates, les évider en enlevant la pulpe au moyen d'une cuillère
- Ecraser le pain qui aura bu tout le lait
- Bien mélanger hachis de viande, persil, pain, thym, oeuf, sel, poivre
- Garnir presque totalement les tomates avec le riz cuit
- Partager la chair entre les 8 tomates en formant une boule à poser sur le riz
- Remettre le chapeau
- Mixer la pulpe avec 3 cas huile d'olive
- Mettre les tomates dans un plat adapté, pas trop grand, puis la pulpe mixée autour
- Mettre au four à 200° pendant 30 à 45 minutes en fonction du degré de cuisson des tomates.

