**Oignon de Roscoff farci au Riz et au Jambon**

**Ingrédients**

Pour 4 personnes

* 8 Oignons de Roscoff
* 150g de riz
* 200g de jambon blanc
* 2 tomates
* 1 tablette de bouillon
* 150g de crème
* 5cl de lait
* 150g de fromage râpé
* Persil
* ½ c. à café de 4 épices
* 30g de beurre
* Sel, poivre

**Préparation**

* Eplucher les Oignons de Roscoff. Les trancher au tiers de la hauteur, les évider délicatement. Faire cuire 15 minutes à la vapeur
* Hacher la chair évidée des oignons et la faire revenir dans le beurre pendant 2 à 3 minutes en mélangeant
* Couvrir avec le bouillon préparé avec la tablette et faire cuire pendant 20 minutes
* Couper la chair des tomates préalablement épluchées, détailler le jambon blanc an petits dés
* Mélanger le riz cuit aux dés de tomates et de jambon ; saler, poivrer ajouter les épices et le persil
* Farcir les oignons
* Faire fondre à feu doux le fromage dans le lait et la crème, napper les Oignons de Roscoff dans cette sauce et mettre à gratiner au four 15 à 20 minutes