



Tomates farcies au Four

Ingrédients

- 4 belles tomates à farcir
- 250g de farce (mélange de chair à saucisse et boeuf haché)
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 peu de chapelure
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Laver les tomates. Couper le chapeau des tomates, réserver. Creuser les tomates, verser un peu de sel dans chaque tomate et retourner sur une assiette afin qu'elles dégorgent.
- Pendant ce temps, mixer la farce avec un oignon et l'ail hachés finement, les herbes de Provence, un soupçon d'huile d'olive et un peu de chapelure. Saler, poivrer.
- Remplir les tomates dégorgées de farce. Placer les tomates dans un plat à gratin allant au four légèrement huilé. Recouvrir les tomates de leur chapeau. Verser un filet d'huile d'olive sur le tout. Enfournier à 200°C, pendant 40 minutes environ.
- Servir bien chaud, avec du riz blanc.