

Tomates farcies

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 tomates à farcir
- 350g de farce à légumes
- 6 cuillère à soupe de chapelure
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 265g de riz
- 50cl de bouillon de volaille

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Couper le chapeau des tomates et les évider à l'aide d'une cuillère à café (garder 200g de pulpe de tomate).
- 3.** Saler l'intérieur des tomates et les placer à l'envers sur une assiette puis laisser égoutter.
- 4.** Faire revenir la farce à légumes avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux.
- 5.** Ajouter la pulpe de tomate, le concentré et la chapelure puis laisser mijoter une quinzaine de minutes.
- 6.** Mixer la préparation et farcir les tomates.
- 7.** Mettre le riz cru avec le bouillon dans un plat à gratin puis déposer les tomates farcies et enfourner une bonne heure.

