

POUR 4 PERSONNES

TOMATES FARCIES



① Couper 8 tomates à farcir aux trois quarts de leur hauteur pour en détacher le chapeau. À l'aide d'une cuillère, vider la chair et la hacher.

400 g
de chair
de porc
hachée

2 échalotes
hachées

1/4 de botte
de persil
hachée

1/2 botte
de ciboulette

25 g de parmesan râpé

2 gousses
d'ail
hachées



② Dans un saladier, mélanger les échalotes, l'ail, les herbes, la viande, le parmesan et la moitié de la chair des tomates.



③ Garnir les tomates de farce, remplacer leur chapeau et les disposer dans un plat à gratin. Les entourer du reste de chair de tomate, arroser de 4 c. à soupe d'huile d'olive et enfourner pour 30 minutes à 180 °C.



MA LISTE DE
courses

TOMATES FARCIES

8 tomates à farcir

400 g de chair de porc hachée

2 échalotes

2 gousses d'ail

¼ de botte de persil

½ botte de ciboulette

25 g de parmesan râpé

4 c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre
