TOMATES FARCIES "CLASSIQUES"

INGRÉDIENTS

- 500gr de chair de saucisse,
- 4 tomates (ou 8 petites),
- 3 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- Thym
- Persil,
- Beurre,
- Poivre et sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Éplucher et hacher les oignons.

Éplucher et hacher les gousses d'ail.

Mettre la moitié des oignons dans la chair à saucisse. Ajouter l'ail, le sel, le poivre et un peu de persil.

Couper le haut des tomates et les évider. Poivrer et saler l'intérieur.

Mettre la farce à l'intérieur et remettre les chapeaux.

Mettre le reste des oignons dans un plat avec la chair des tomates.

Mettre les tomates farcies dans le plat.

Parsemez d'un peu de thym et mettre une noisette de beurre sur chaque tomate.

Faire cuire au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 1 heure environ.

Servir avec du riz