

Tomates farcies



Pour 4 personnes

 15 minutes

 45 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

4 grosses tomates

500 g de chair à saucisse

2 œufs

10 cl de lait

5 ou 6 tranches de pain dur,

frais ou pain de mie

sel, poivre

1 - Préchauffer le four th. 7 (210°C).

2 - Couper le haut des tomates et les jeter dans un saladier, vider les pépins et creuser un peu la chair de la tomate afin de créer une sorte de bol.

3 - Dans le même saladier, ajouter un peu de lait et les œufs, battre, puis ajouter le pain coupé en morceaux et rajouter du lait jusqu'à ce que le pain soit imbibé.

4 - Ajouter enfin la chair à saucisse, poivrer légèrement et saler généreusement. Mélanger ensuite le tout.

5 - Placer les tomates dans un plat et à l'aide d'une cuillère les remplir de tomates jusqu'au bord.

6 - Enfourner et laisser cuire pendant 45 minutes.

Suggestion :

On peut remplacer les tomates par des courgettes rondes, de gros champignons de paris ou des poivrons. Les accompagner de légumes avec de la semoule.