

Tomate farcie

- Nombre de personnes : 4
- Temps Total :40 minutes

- 400g de viande hachée
- 4 tomates
- 1 pain burger (soit 55g)
- 250ml de lait
- 60g de parmesan
- 2cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, oignon en poudre, origan

Étapes

1. Videz les tomates. Reservez la pulpe de tomate et le capuchon.
2. Assaisonner la viande hachée avec du sel, poivre, origan, oignon en poudre, parmesan et ajoutez la pulpe d'une tomate.
3. Ajoutez le pain moillé au lait.
4. Farcir les tomates avec la viande.
5. Mettez l'huile d'olive dans un plat allant au four y déposé les tomates farcies pour 30 à 40 minutes au four.

Un petit plus !

- La tomate peu être remplacer par les poivrons
- Remplacez la tomate par du thon (réduire le temps de 10 à 20 minutes)