



Recette

Tomates farcies d'été

Idéal avec une salade colorée lors d'une soirée d'été tiède

30 Min.

Temps de préparation



67 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

1.5 kg de tomates

1 oignon, haché **De saison**

2 gousses d'ail, hachées

2 cs d'origan, effeuillé, finement haché

200 g de boulgour

100 g de noix, finement hachées

sel, poivre

4 cs d'huile d'olive

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION Couper le tiers supérieur des tomates et le mettre de côté. Extraire la chair avec une cuillère, hacher, et mettre dans un saladier. Ajouter les oignons et tous les ingrédients jusqu'aux et avec les noix, mélanger et assaisonner. Verser la masse dans les tomates et poser le couvercle mis de côté dessus. Placer les tomates dans le moule.

2 de 2

CUISSON Faire cuire pendant env. 40 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Verser quelques gouttes d'huile dessus.