

Tomates farcies aux cèpes



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 15 tomates
- 500 g de porc haché
- 500 g de boeuf haché
- 200 g de cèpes
- 6 cs de poudre à gelée maggi
- 1 pincée de muscade
- 2 oeufs
- 3 pincées de poivre
- 2 pincées de sel
- 1 oignon rouge
- 2 traits d huile d olive

Préparation

- 1 Lavez et évidez les tomates.
- 2 Dans un recipient, mélangez viandes, oeufs, sel, poudre à gelée, poivre et muscade.
- 3 Epluchez et ciselez l'oignon. Faites-le revenir dans l'huile d'olive et ajouter les cèpes passés au mixer. Mélangez jusque à ce que le tout devienne translucide.
- 4 Ajoutez le contenu de la casserole au mélange précédent. Mélangez.
- 5 Farcissez-en vos tomates et rangez-les dans un plat.
- 6 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 1 heure.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo,j aime cuisiner,les animaux ,la lecture culinaire,la nature,les gens sincere bien que ne puisse pas i etre a 100 pour 100 ,la paix entre les personnes ,exploser de rire,les etoile ,etre coucher sur l herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

