

## Tomates farcies



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

### Ingrédients

- 8 tomates
- 5 saucisses
- 0,5 verre de riz
- petits pois - facultatif
- 1 oeuf
- beurre
- 1 oignon
- herbes de provence
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Enlevez le boyau des saucisses et déposez les chairs dans un saladier avec l'oeuf battu, la moitié de l'oignon émincé, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Écrasez grossièrement l'ensemble.
- 2 Coupez des chapeaux dans les tomates, creusez-les doucement à l'aide d'une cuillère à café et déposez le jus et la chair coupée en morceaux dans un grand plat à four.
- 3 Dans ce plat, ajoutez le reste d'oignon émincé, puis posez les tomates préalablement garnies de farce. Remettez leur chapeau, mettez quelques petites noisettes de beurre et enfournez durant 20 minutes à 200°C (th.6-7).
- 4 Ensuite, versez le riz dans le plat et continuez la cuisson durant 25 minutes en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Salez et poivrez un peu la sauce.
- 5 Deux minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les quelques petits pois si vous le souhaitez et servez bien chaud.

Proposé par



**Maëva**

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

