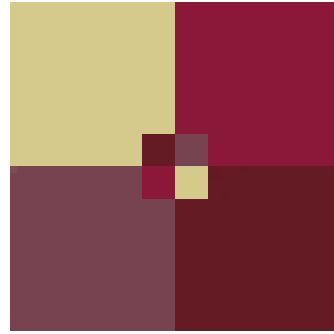


Tomates farcies

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 belles tomates à farcir
- 400g de farce
- 20cl de vin blanc
- 10 cl d'eau
- Huile d'olive
- Sel/Poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

La préparation est rapide, commencez donc par préchauffer votre four à 210°C.

Evider chaque tomate par le haut, en prenant garde de conserver le couvercle de chacune. La peau ne doit pas être percée, et la chair ne doit pas être complètement retirée. Réserver la chair et la pulpe.

Disposez les tomates ouvertes dans un plat au four. Saler et poivrer l'intérieur de chacune, puis remplissez les avec la farce. Enfin, couvrez les avec le haut de chacune.

Ajoutez une partie de la pulpe retirée des tomates dans le fond du plat. Salez et poivrez chaque tomate recouverte, ajouté le vin et l'eau dans le fond du plat. Ajoutez ensuite, un filet d'huile d'olive par dessus et mettez au four 35 minutes.

Vous pouvez les accompagner de riz blanc, que vous ferez revenir dans un peu de pulpe de tomate.

Accompagnement :

Essayez un cotes de Provence rosé...

Notes :

Vous pouvez remplacer les tomates par des courgettes, ou les combiner.