

Tomates farcies et riz

CUISIMAGES

Réf :
4012

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
15+30 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 8 belles tomates
- 300 g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 250 g de riz
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Lavez les tomates et coupez leur un chapeau.
Videz l'intérieur à l'aide d'une cuillère en prenant soin de ne pas les percer.



Entreposez la chair des tomates dans une passoire posées sur un saladier afin de filtrer le jus de tomate.

Versez le riz dans un plat allant au four et arrosez le avec le jus de tomate.

Préchauffez le four 15 min à 180°C.

CUISIMAGES

Disposez les tomates évidées sur le riz.



Pelez et coupez finement l'oignon. Faites le dorer à la poêle avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 min.



Coupez finement la chair des tomates.

Faites cuire la chair à saucisse 5 min dans la poêle, sans matière grasse, sur feu moyen.



Versez la chair des tomates et les oignons sur la viande.

Salez, poivrez et mélangez bien le tout.



Farcissez les tomates et enfournez 30 min.
(Vérifiez que le riz cuit dans le jus de tomate, sinon rajoutez un peu d'eau au cours de la cuisson.)

Passez le riz à la poêle, 3 min avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



Conseils
Variante
Vin

Servez bien chaud.

Vacqueyras