

# Tomates farcies – et poivrons



5 tomates, 4 ½ poivrons, sans le riz



Le service, après 1H au four, avec le riz

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H - TH 6-7



5 tomates moy.



250g farce



150g V. hachée



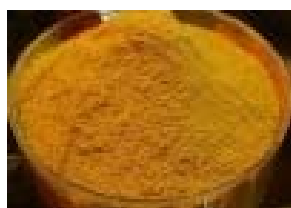
2 ails



Ras El Hanout



1 thym séché



1 càs de curry



4 càs H. olive



1 œuf



½ verre de riz

## Préparation

1. Chauffer le four à TH 6-7 – 200°C
2. Rincer les tomates puis couper la queue. Découper un chapeau sur le haut des tomates.
3. Réserver les chapeaux. Evider les tomates à la petite cuillère, dans un saladier.
4. Ciseler ail et oignon, réserver.
5. Mélanger la farce, la viande hachée, l'ail, l'oignon et un œuf. Bien mélanger.
6. Rajouter le jus des tomates, 2 càs d'huile d'olive, 1 càc de curry, le thym, bien mélanger.
7. Mettre 1 càs rase de riz blanc au fond de chaque tomate (pour absorber le jus)
8. Remplir les tomates, en laissant de l'espace pour remettre le chapeau par-dessus.
9. Mettre le tout dans un plat à gratin huilé, verser ½ verre de riz autour des tomates.
10. Compléter avec ½ verre de vin blanc et 1 verre d'eau. Enfourner pour 1H.
11. Au bout de 45 min, goûter le riz pour voir sa consistance. Sinon, rajouter ½ verre d'eau.
12. Surveiller la dorure. Au besoin 5 min de plus en position grill. Servir chaud.

Nota : Ici, pour 250g de farce et 150g de viande hachée : 5 tomates plus 4\*1/2 poivrons farcis (!)

\* \* \* 11 décembre 2022 \* \* \*