

Tomates farçies

Pour 10 tomates moyennes,il faut :

- 10 tomates
- 500gr environ de saucisse fraîche
- 3 œuf entiers
- 300 gr de chapelure grossière(faite avec du pain dur)
- Persillade

Couper les tomates en deux

Réserver les couvercles

Creuser à la cuillère pour enlever la pulpe

Remplir chaque tomate avec la préparation

Poser les couvercles de tomates dessus

Huiler le plat allant au four

Déposer les tomates

On peut farçir ainsi aussi, des aubergines,des courgettes,des poivrons

Laisser cuire à four moyen environ 40 mn



Bon appétit !