

# Tomates farcies

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 2 personnes :

500 g de chair à saucisses

5 tomates

1 sachet de riz

1 Verre de bouillon de volaille

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Rincez les tomates, coupez le chapeau (haut des tomates), puis creusez les. Gardez la chair.

Faites des boulettes de chair à saucisses, puis placez les dans les tomates.

Placez les dans un plat à gratin, placez la chair autour des tomates et versez le riz autour.

Salez, poivrez, puis versez le verre de bouillon de volaille dans le plat.

Enfournez et laissez cuire 40 à 45 min, remettre un peu d'eau si nécessaire

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!