

Recette de tomates et de pommes de terre farcies à ma façon

Ingrédients: pour ma recette

5 ou 6 tomates et 4 pommes de terre

500g de viande de boeuf haché

2 oeufs,

sel, poivre

Hachez 1 oignon, 1 caïeux d'ail et du persil

*Dans ma recette j'ai rajouté du riz cuit (150g)

Laver les tomates et les sécher. Couper un chapeau de chaque tomate. Les évider délicatement à l'aide d'une cuillère à café. Récupérer la pulpe et la placer dans un plat allant au four, pouvant accueillir les tomates farcies. Saler légèrement l'intérieur des tomates.

Mélanger la viande de boeuf hachée avec l'oignon, l'ail et le persil haché, les oeufs. Saler et poivrer suffisamment. Incorporer le riz cuit et malaxer le tout. Remplir les tomates avec cette farce et les recouvrir de leur chapeau. Disposer les tomates farcies dans le plat contenant la pulpe de tomate.

Pour les pommes de terre farcies :

Éplucher les pommes de terre et les évider avec une cuillère.

Garnir les pommes de terre avec cette farce. Les disposer dans le plat avec les tomates farcies.

Verser du bouillon de boeuf à hauteur des pommes de terre. J'ai encore ajouté de l'oignon, de l'ail et du persil haché, du sel et poivre dans le jus. Enfouez à 180/200° (selon votre four) durant 45 mn à 55 mn.

Au bout de 40 mn je pique les pommes de terre avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson de celles-ci.