



## *Tomates farcies*

### *Ingédients*

*(Pour environ 6 tomates)*

- 6 tomates
- 50mL de lait
- 1 oeuf
- 2 tranches de biscotte
- 250g de viande hachée
- sel, poivre, persil

Nettoyez bien vos tomates et coupez le haut pour les creuser à l'aide d'une cuillère à soupe. Réservez l'intérieur de 2 ou 3 tomates.

Dans un saladier mélanger l'oeuf, le lait et l'intérieur des tomates. Rajoutez les biscottes coupées en très petits bouts et les laisser s'imbiber quelques minutes.

Préchauffez le four à 210°C.

Ajoutez la viande, sel, poivre et le persil (on peut aussi changer un peu en utilisant les mélanges d'épices comme ceux de la marque Ducros, j'ai testé le mélange mexicain, ça passe très bien !). Remuez bien.

Remplissez les tomates avec la farce et disposez-les dans un plat (pas de plaque trop fine car il y aura un peu de jus) que vous mettrez au four pour 35-40mn.

Servez avec du riz, du blé, du quinoa, ...

Bon appétit ! :)