

Recettes

Tomates farcies au riz



Ingrédients (pour 4 personnes)

2 tomates mûres de grosseur moyenne par personne
Une demi-pomme de terre par personne
Un demi-oignon par personne (facultatif)
Pecorino râpé (facultatif)
Riz pour risotto (une cuillère à café par tomate)
Origan
Basilic
Huile d'olive
Ail

Préparation

Coupez un chapeau horizontalement dans la partie supérieure de chaque tomate, et posez-le de côté. Videz les tomates dans un bol, ajoutez un peu de sel dans les tomates évidées et placez-les dans un plat allant au four. Mélangez à la pulpe de tomate l'origan, le basilic haché, le sel et l'huile d'olive. Mettez une cuillère à café de riz dans chaque tomate, puis versez-y la pulpe, en mélangeant bien. Si vous le souhaitez, ajoutez une cuillère à café de pecorino râpé dans chaque tomate. Remplacez les chapeaux sur les tomates. Coupez les pommes de terre pelées en rondelles et (si vous souhaitez en mettre) émincez les oignons, puis disposez le tout autour des tomates, avec une pincée de sel et un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant environ une heure à 180° C.
À servir tiède.
Bon également le lendemain.