

TOMATES FARCIES AU RIZ

- **Type de plat** : garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 40 min



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 grosses tomates
- 120 g de riz long de Camargue cuit
- 200 g de jambon cru
- 60 g de parmesan râpé
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 4 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 10 cl d'huile d'olive
- sel
- poivre

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à th 6 (180°). Lavez les tomates, coupez un chapeau à chacune, épépinez-les et évidez-les. Réservez la pulpe dans un saladier.
2. Pelez et émincez l'oignon. Dé-cou-pez le jambon en dés. Faites chauffer 3 cuil. à soupe d'huile dans une sauteuse sur feu doux et faites-y blondir les oignons avec les dés de jambon. Ajoutez le riz et la pulpe de tomate dans la sauteuse. Mélangez et laissez cuire 10 min sur feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de -liquide. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Salez, poivrez, ajoutez le parmesan, l'ail et les fines herbes. Mélangez.
3. Huilez légèrement un plat à four. Salez l'intérieur des tomates, garnissez-les de farce de riz, couvrez-les de leur chapeau. Disposez-les dans le plat, versez un peu d'eau dans le fond, nappez du reste d'huile et enfournez pour 30 min de cuisson. Servez chaud ou tiède.

