

Tomates farcies

pour 4 personnes



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GÔÛT



Ingédients

- 8 grosses tomates
- 400 grammes de pommes de terre
- 200 grammes de gruyère râpé
- 2 carottes
- 2 œufs
- 1 oignon
- 2 brins de persil hachés
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de pain
- Sel
- Poivre

Recette

Étape 1 : Préparation des légumes

- Peler l'ail, les carottes et l'oignon
- Hacher l'ail
- Émincer l'oignon
- Râper les carottes

Étape 2 : Préparation des pommes de terre

- Peler les pommes de terre
- Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes
- Écraser les pommes de terre à la fourchette

Étape 3 : Préparation de la farce

Dans un grand saladier mélanger :

- les pommes de terre écrasées
- le fromage
- l'ail haché
- l'oignon émincé
- les œufs
- les carottes râpées
- le persil
- du sel
- du poivre

Préchauffer le four à 200 degrés

Étape 4 : Préparation des tomates farcies

- Couper le haut des tomates
- Garder le haut des tomates
- Vider les tomates
- Ajouter les graines des tomates à la farce
- Remplir les tomates avec la farce
- Fermer le dessus des tomates
- Enfourner 35 à 45 minutes à 180 degrés
- Servir les tomates avec une tranche de pain grillée