

Tomates farcies au riz



Tomates farcies au riz

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

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
2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
4 cuillères à soupe de basilic ciselé
10 cl d'huile d'olive
sel
poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Lavez les tomates, coupez un chapeau à chacune, épépinez-les et évidez-les. Réservez la pulpe dans un saladier.

Pelez et émincez l'oignon. Découpez 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.

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.

Le bon accord vin

un costières-de-nîmes

Notes personnelles