



Tomates Farcies

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 4 personnes (prévoir accompagnement)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°



Ingrédients :

- 4 grosses tomates à farcir
- 180 gr de Sauce Bolognaise non-cuite ([voir recette sur le site](#))
- 1 oignon (80 gr)
- 100 gr de champignons (frais ou déjà cuits en boîte ou vapeur)

Préparation :

1. Couper les chapeaux des tomates et les évider légèrement. Réserver la pulpe
2. Réaliser la bolognaise sans la cuire, pendant ce temps hacher l'oignon
3. Dans une poêle huilée faire rissoler l'oignon haché pendant 5 minutes
4. Y ajouter la bolognaise, les champignons et la pulpe puis laisser rissoler 5 minutes de plus
5. Garnir les tomates avec le contenu de la poêle
6. Remettre les chapeaux des tomates et faire cuire au four 20 minutes à 200°