

recette écomiam

TOMATES FARCIES

DE FRÉDÉRIC SÉBILLEAU (CHEF ÉTOILÉ)



4 pers.



10 min



1 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 250g de chair à saucisse de Toulouse décongelée écomiam
- 125g d'allumettes de bacon décongelées écomiam
- 2 càs d'échalote surgelée écomiam
- 2 càs d'ail surgelé écomiam
- 4 càs de persil surgelé écomiam

Épicerie / Marché

- 4 belles tomates
- 200g de riz basmati
- 4 càs d'huile d'olive
- 80g de beurre

Préparation

- Ôtez le chapeau des tomates et réservez-les. Avec une cuillère, récupérez la pulpe des tomates. Déposez et retournez les tomates dans un plat allant au four.
- Découpez en petits dés la pulpe de tomate et mettez-la dans un saladier avec la chair à saucisse. Mélangez.
- Ajoutez l'ail, l'échalote, le persil, les allumettes de bacon. Salez, poivrez. Ajoutez de l'huile d'olive puis remplissez les tomates de ce mélange.
- Repositionnez le chapeau et ajoutez sur le dessus une noix de beurre.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 1h.
- Faites cuire le riz en suivant les indications du paquet.
- Pour le dressage : disposez la tomate dans l'assiette, ajoutez une portion de riz, le jus de cuisson et décorez de quelques herbes.

Bon appétit !