



Tomates farcies



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tomates à chair charnue (grosses)
400 grammes de mélange de viandes hachées
100 grammes de feta
1 poignée d'olives (dénoyautées)
1 poignée de menthe
sel et poivre
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les chapeaux des tomates. Réservez.
- 2.** À l'aide d'une cuillère, évidez les tomates, puis placez-les à l'envers sur du papier absorbant pour les égoutter.
- 3.** Mélangez la viande hachée avec la feta émiettée, les olives émincées et la menthe ciselée. Salez et poivrez.
- 4.** Farcissez les tomates avec cette préparation, et remettez les chapeaux.
- 5.** Arrosez d'huile d'olive, et faites cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.