

Carottes farcies

Pour 4 personnes.

1 kg de carottes, une boîte de thon de 100 g, une poignée de mie de pain trempée et pressée, un bouquet de persil, 1 gousse d'ail, 4 grosses tomates, huile d'olive.

Faire bouillir les tomates et les passer.

Faire frire dans 4 c d'huile l'ail haché, verser le jus de tomates, mettre un peu de persil, sel et poivre. Couvrir et laisser cuire doucement.

Couper les carottes en trois tronçons, évider chaque morceau avec un vide-pomme.

Mélanger la mie de pain pressée, le thon passé au tamis, le persil haché, un peu de poivre, une c d'huile et remplir les tomates avec cette farce.

Mettre toutes les carottes debout dans un plat à four, bien serrées les unes contre les autres. Verser la sauce tomates par-dessus, les carottes doivent être baignées aux 3/4 de leur hauteur - éventuellement ajouter un peu d'eau.

Couvrir le plat avec une feuille d'aluminium, mettre au four une petite heure.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.