

Tomates farcies Marguerita

(recette italienne)

Pour 4 personnes.

Faire dégorger les tomates pendant 10 minutes, préparation : 15 minutes, cuisson : de 25 à 30 minutes.

8 tomates; 2 tranches de jambon de Paris; 160 g de parmesan; 200 g de riz; 1/2 verre d'huile d'olive; sel.

Pour le plat de cuisson : 1 c à soupe d'huile d'olive.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole; la saler; dès que l'ébullition commence, y jeter le riz en pluie; laisser cuire 5 minutes.

Passer le riz ébouillanté à l'eau froide et l'égoutter.

Couper le jambon en petits dés.

Laver les tomates, les essuyer et découper une petite calotte autour du pédoncule; retirer le jus et les pépins; à l'aide d'un couteau à bout rond, enlever une partie de la chair ferme de l'intérieur et la mettre de côté.

Saler l'intérieur des tomates et les faire dégorger 10 minutes.

Pendant ce temps, préparer la farce : mélanger le riz, le jambon, 100 g de parmesan et la chair des tomates; arroser légèrement le tout d'huile d'olive.

Retourner les tomates afin de faire couler leur eau de végétation et les garnir avec la farce.

Huiler le fond d'un plat allant au four; y disposer les tomates, côte à côte; les saupoudrer avec le reste du parmesan râpé (60 g).

Glisser le plat au four et laisser cuire de 15 à 20 minutes.

Servir dans le plat de cuisson, dès la sortie du four.

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.