

Tomates riches

Pour 4 personnes.

4 belles tomates, 150 g de blanc de poulet, 150 g de riz, un œuf, 30 g de beurre, autant de parmesan râpé, une demi-tasse de mie de pain trempée dans du lait, sel, ail, poivre, basilic, noix muscade, persil bâché (on peut remplacer le blanc de poulet par 5 ou 6 foies de volaille).

Bien essuyer les tomates. Avec un couteau tranchant, couper un chapeau, saler l'intérieur et renverser les tomates sur un plat en les salant à l'intérieur pour enlever l'excédent d'eau.

Dans une poêle, faire cuire les blancs de poulet ou les foies dans du beurre.

Hacher viande ou foies et mélanger au pain trempé, au beurre, à l'eau, au parmesan, à l'ail haché, au persil, au basilic. Saler, poivrer, et ajouter la noix de muscade râpée.

Faire cuire le riz à part dans une casserole en mettant au-dessus du riz la valeur de deux doigts d'eau. Laisser cuire un quart d'heure. Puis ajouter un peu de riz au mélange déjà préparé avec lequel on farcira les tomates. Les mettre dans un plat beurré et passer au four vingt minutes. Servir en entourant du reste du riz chaud additionné de beurre et assaisonner.



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.