

# Tomates farcies au riz et lardons

## DÉLICIEUX

Epater vos amis

### Humm !

### Irratable !

## EXQUIS



Tomates farcies  
au riz et lardons

Coupez le chapeau de chaque grosse tomate.  
A l'aide d'une cuillère, retirez la pulpe et  
réservez-la dans un saladier.

Ecrasez délicatement la chair avec  
une fourchette. Ajoutez le riz préalablement  
égoutté, le parmesan râpé, le sel, le poivre, l'ail  
hâché et une cuillère à soupe d'huile.

Mélangez bien le tout. Huilez le fond d'une  
cocotte. Déposez les lardons au fond de chaque  
tomate et remplissez de la préparation à base  
de riz.

Couvrez les tomates de leur chapeau et  
mettez-les dans la cocotte. Arrosez d'un filet  
d'huile d'olive.

Versez de un fond d'eau dans la cocotte.  
Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes.

### Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 grosses tomates

8 cás de riz  
cru trempé 6h

4 cás de parmesan  
râpé

100gr de lardons

2 cás d'huile  
d'olive

1 gousse d'ail

Poivre

Sel

