Tomates farcies au riz et aux fromages

Pour 6 personnes :

---

6 Tomates
1 ½ tasse de riz
2 c.s. de mascarpone
70 g parmesan
½ l bouillon de légumes
1 échalotte
1 c.s. d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

---

1. Préchauffer votre four à 210°C
2. Coupez un chapeau aux tomates. Creusez et retirer la chaire. Laisser-les dégorger, après les avoir salées (retourner-les sur du papier absorbant).
3. Epluchez et hachez l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
4. Ajoutez le riz et mélanger. Laissez cuire jusqu'à ce que le riz devienne transparent.
5. Ajoutez le bouillon en plusieurs fois et laissez le s'évaporer. Laissez mijoter env. 10-15 minutes
6. Ajouter le mascarpone et le parmesan. Mélangez.
7. Salez, poivrez. Mélangez.
8. Garnir les tomates de riz et mettre au four pendant 20 minutes

Il est possible de remplacer le riz par du boulgour.

860 signes