



## Chez moi, j'ai

Exemples : tomates, oignons, riz...

 +

tomates ×

courgette ×

Je cuisine ➔

Inspirez-moi !





# tomates farcies à la viande

tomate - viande - riz - ail oignon - persil - épices

# Pâtes à crêpes

farine - oeuf - lait - sel



# tomates farcies à la viande

pour 6

temps de préparation

**1 h 10 minutes**

temps de cuisson

**35 minutes**

difficulté



temps d'attente

-

- 12 tomates
- 1 kg de chair à saucisses assaisonée
- 3 cuillères à soupe de riz

- 1 noisette de beurre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil



# tomates farcies à la viande



1

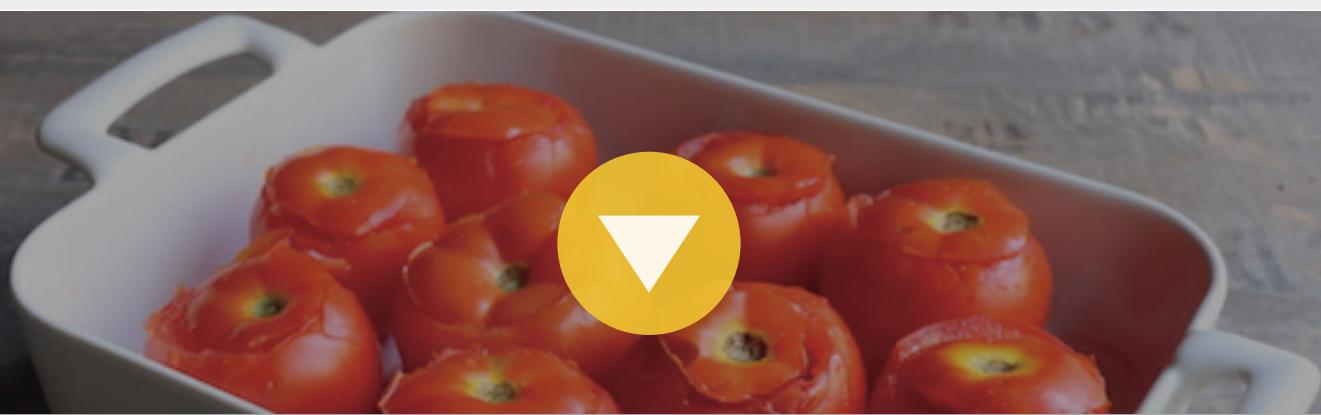
Préchauffer le four à 180° C.

2

Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacune et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



# tomates farcies à la viande



2

## Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacun et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



3

Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil



# tomates farcies à la viande

---

tomate - viande - riz - ail - oignon - persil - épices

# tomates farcies à la viande



2

## Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacun et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



3

Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil

# tomates farcies à la viande



**1** Préchauffer le four à 180° C.

**2** Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacune et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



**3** Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil



2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet de persil

## tomates farcies à la viande



- 2** Lavez les tomates.  
Découpez un chapeau à chacun et videz-les à l'aide d'une cuillère.

**12** tomates



- 3** Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil

**2** gousses d'ail

**1** oignon

**1** bouquet de persil

- 4** Mélangez la préparation persillée à la chair à saucisses

**1 kg de** chair à saucisses assaisonnée





# tomates farcies à la viande

pour 6

temps de préparation

**1 h 10 minutes**

temps de cuisson

**35 minutes**

difficulté



temps d'attente

-

● **12** tomates

● **1 kg de** chair à saucisses assaisonnée

● **3 cuillères à soupe de** riz

● **1 noisette de** beurre

● **1** oignon

● **2 gousses d'**ail

● **1 bouquet de** persil





# tomates farcies à la viande

pour 6

temps de préparation

**1 h 10 minutes**

temps de cuisson

**35 minutes**

difficulté



temps d'attente

-

- **12** tomates
- **1 kg de** chair à saucisses assaisonnée
- **3 cuillères à soupe de** riz
- **1 noisette de** beurre

- **1** oignon
- **2 gousses d'**ail
- **1 bouquet de** persil



# tomates farcies à la viande

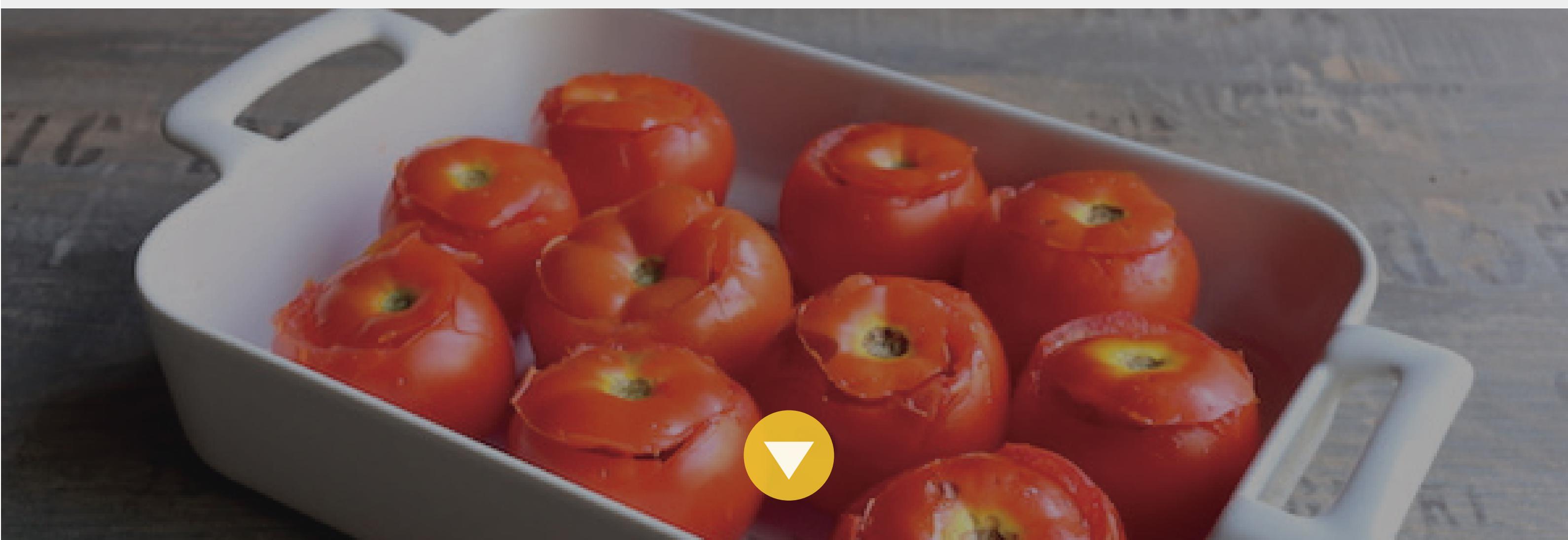


1 Préchauffer le four à 180° C.

2 Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacune et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



## tomates farcies à la viande



2

Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacun et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



3

Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil



2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet de persil



# tomates farcies à la viande

pour 6

temps de préparation

**1 h 10 minutes**

temps de cuisson

**35 minutes**

difficulté



temps d'attente

-

- **12** tomates
- **1 kg de** chair à saucisses assaisonnée
- **3 cuillères à soupe de** riz
- **1 noisette de** beurre

- **1** oignon
- **2 gousses d'**ail
- **1 bouquet de** persil



# tomates farcies à la viande

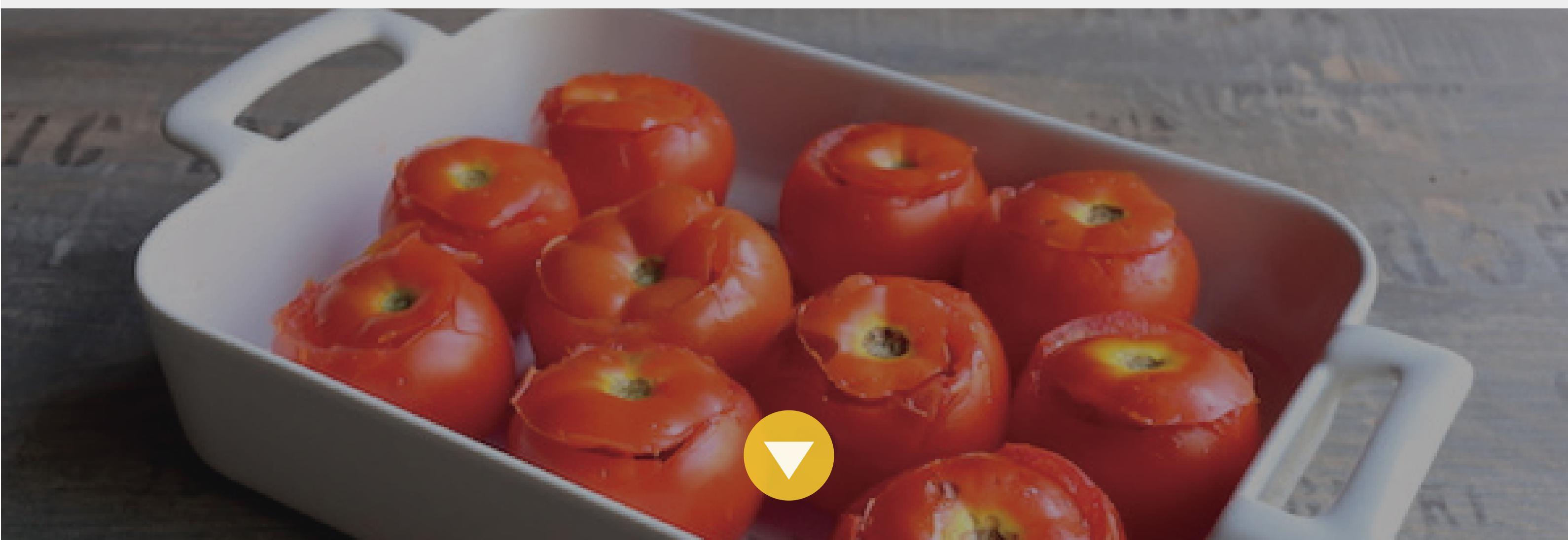


1 Préchauffer le four à 180° C.

2 Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacune et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



## tomates farcies à la viande



2

Lavez les tomates.

Découpez un chapeau à chacun et videz-les à l'aide d'une cuillère.

12 tomates



3

Pelez les gousses d'ail et l'oignon, laver le persil



2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet de persil



# tomates farcies à la viande

pour 6

temps de préparation

**1 h 10 minutes**

temps de cuisson

**35 minutes**

difficulté



temps d'attente

-

- **12** tomates
- **1 kg de** chair à saucisses assaisonnée
- **3 cuillères à soupe de** riz

- **1 noisette de** beurre
- **1** oignon
- **2 gousses d'**ail
- **1 bouquet de** persil





tout sur les  
**tomates**

---

miam les bonnes  
**crêpes**

---



c'est de saison  
les légumes



## Chez moi, j'ai

Exemples : tomates, oignons, riz...

|

+

Je cuisine ➔

Inspirez-moi !



