



# Tomates farcies

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

4 tomates à chair charnue (grosses)  
400 grammes de mélange de viandes hachées  
100 grammes de feta  
1 poignée d'olives (dénoyautées)  
1 poignée de menthe  
sel et poivre  
huile d'olive

## Bereidingswijze

- 1.** Coupez les chapeaux des tomates. Réservez.
- 2.** À l'aide d'une cuillère, évidez les tomates, puis placez-les à l'envers sur du papier absorbant pour les égoutter.
- 3.** Mélangez la viande hachée avec la feta émietlée, les olives émincées et la menthe ciselée. Salez et poivrez.
- 4.** Farcissez les tomates avec cette préparation, et remettez les chapeaux.
- 5.** Arrosez d'huile d'olive, et faites cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.