

Tomates au Brocciu



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Brocciu](#) frais

60 grs riz

2 oeufs

4 grosses tomates ou 8 petites

1 L eau

Sel , poivre

Préparation

Nettoyez et fendez les tomates par le milieu en épaisseur, épépinez et évidez-les. Dans une casserole d'eau salée, cuisez 60 grs de riz à blanc (15 minutes), refroidissez-le à l'eau courante. Laissez égouttez. Dans une terrine, fouettez les oeufs. Ajoutez le brocciu et le riz, assaisonnez. De cette garniture, remplissez les tomates. Rangez-les sur un plat à four huilé. Enfourez 15 minutes à 220°.