Porc

Petits farcis de grand-mère

1h20	30 min	50 min	0	398
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Eplucher les oignons et l'ail. Les couper grossièrement.
3. Laver le persil et l'équeuter.
4. Mixer l'oignon, l'ail, le persil, le jambon et les biscottes.
5. Mélanger cette chapelure avec la chair à saucisse et le thym. Réserver.

Étape 2

Préparation et cuisson des légumes

1. Eplucher les oignons.
2. Laver les tomates et les courgettes.
3. Couper les légumes aux trois quarts pour prélever un chapeau.
4. Les creuser avec une cuillère et vider leur pulpe au fond d'un plat à gratin.
5. Farcir les légumes.
6. Disposer les chapeaux dessus.
7. Saler, poivrer, ajouter le thym et l'huile d'olive.

Faire cuire les petits farcis pendant 50 minutes en

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la farce

400 g **Chair à saucisse**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
2 **Oignon(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
2 **Biscotte(s)**
1 botte(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Thym**

Ingrédients pour les légumes

4 **Tomate(s)**
4 **Courgette**
4 **Oignon(s)**
50 ml **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 c. à soupe **Thym**

8 arrosant de temps en temps. Déguster bien chaud.