



Porc

Petits farcis de grand-mère



1h20 30 min 50 min 0 398

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

8 arrosant de temps en temps. Déguster bien chaud.