



# Tomates farcies à la viande hachée et riz



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 5 min

 Temps actif: 20 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

**500 g** viande hachée de veau suisse  
**6** grosses tomates charnues  
**2.5 dl** sauce des tomates évidées (voir préparation)  
**150 g** riz long grain  
**1** oignon de printemps  
**1** gousse d'ail  
**1 bouquet** basilic  
**1 cc** cumin moulu  
**0.5 cc** coriandre moulue  
**2 cs** purée de tomates  
**50 g** sbrinz râpé  
sel  
poivre noir du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**389** kcal  
**34 g** de protéines  
**37 g** de glucides  
**11 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

### La viande de veau est particulièrement digeste:

elle est tendre, pauvre en graisse et facile à digérer. En outre, elle contient beaucoup de précieuses protéines, des vitamines B, du fer et du zinc.

## Préparation

- 1 Découper des couvercles sur le dessus des tomates lavées et les réserver. Évider les tomates, mettre la pulpe et le jus dans un bol et réduire en fine purée. Mesurer la quantité de sauce, la mélanger avec le riz et laisser infuser 10 minutes. Verser le reste de la sauce dans une poêle.
- 2 Préchauffer le four à chaleur tournante à 180° C (chaleur supérieure/inférieure 200° C). Peler et hacher l'oignon de printemps et l'ail. Hacher également le basilic. Ajouter au riz le cumin, la coriandre, la purée de tomates, le sbrinz et la viande hachée, mélanger, saler et poivrer. Farcir les tomates avec cette préparation, poser un couvercle dessus et placer le tout sur une plaque.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 3 Cuire les tomates farcies au milieu du four pendant 45 minutes.  
Porter la sauce tomate à ébullition dans une poêle et laisser mijoter 5 minutes. Saler et poivrer et servir avec les tomates.

#### Conseil

Les tomates peuvent sans autre être préparées à l'avance, il suffira ensuite de les glisser dans le four pour les cuire.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.