

Courte description : Cette entrée est parfaite, pour faire patienter vos convives, le temps de finaliser le repas. Rapide et délectable !



Petites tomates farcies au thon



Entrée / amuse gueule

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 4 minutes

Ingrédients :

- 12 petites tomates fraîches
- 1 c.a. thé de basilic
- 1 c.a. table de margarine
- 1 c.a. table d'oignon finement hachés
- ¼ tasse de thon égoutté en morceaux
- 1 c.a table de riz blanc "cuit"
- 2 c.a thé de fromage parmesan
- 1 c.a. thé de jalapenos marinés finement hachés

Préparation : Rincer les tomates, enlever une mince tranche sur le dessus et conserver pour la décoration. Ensuite vider les tomates en réservant la pulpe. Ajouter le basilic, les jalapenos et la pulpe.

Dans une poêle faire fondre la margarine et ajouter l'oignon et cuire jusqu'à transparence. Retirer du feu. ajouter le thon, le riz, la pulpe et bien mélanger. Farcir les tomates avec cette préparation. Saupoudrer le parmesan et garnir avec la tranche du début. Mettre sur une plaque et cuire à 375 F pour 4 minutes.

Recette offerte par : *Mes parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !