

Intitulé du plat			Type de plat		
Tomates farcies (viande hachée)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
tomates	pc	4 à 8	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Tremper dans un bassin les tranches de pain et le lait. Eplucher, hacher le/les oignons. 	
haché	gr	600			
oignons	pc	2	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher, dégermer, hacher les gousses d'ail. Découper le haut des tomates et les évider. 	
Ail (gousses)	pc	2			
Persil haché	C à s	2	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Assaisonner l'intérieur, réserver. Mettre en bassin le haché. 	
Beurre ou huile d'olive (10cl)	gr	60			
œufs	pc	2	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger, presser le pain. Ajouter dans le haché la panade de pain, les œufs, persil haché, les gousses d'ail hachées, les oignons hachés, le persil. 	
Sel, poivre, muscade, thym		pm			
Tranches de pain	pc	2	1.5	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier l'assaisonnement. Mettre la farce à l'intérieur des tomates et remettre le chapeau. 	
lait	cl	10			
facultatif			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Beurrer un plat à gratin. Disposer les tomates sur le plat. 	
Thym, origan,...					
Dans la farce :			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Saupoudrer éventuellement de thym ou ... Mettre une petite noisette de beurre sur chaque tomate 	
cubes de mozzarella ou ...,					
brunoises de tomates séchées,...			1.8	<ul style="list-style-type: none"> Cuire au four à 180°C +/- 1 h. 	
brunoise de jambon,...					
Fines herbes de votre choix			1.9	Accompagnement : Riz	
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					