

Tomates farcies à la mexicaine

Tomates farcies d'un mélange de viande hachée à la mexicaine et poivrons, oignons, gratinées au four.



SDV - Photos ©

Mise en place

Laver les tomates, puis à l'aide d'un couteau détacher le couvercle.
 Creuser l'intérieur de la tomate en récupérant la pulpe dans un saladier.
 Dans une casserole ou une sauteuse chaude légèrement huilée, faire revenir le boeuf haché.
 Puis ajouter :

- Le sachet d'épices Taco mix Amigos
- Le mélange Poivrons et oignons grillés Amigos grossièrement coupés au couteau
- La pulpe des tomates hachées au couteau

Puis laisser mijoter l'ensemble à feux doux 5 à 10 minutes.
 Garnir ensuite les tomates avec la farce.

Mise en oeuvre

Cuire les tomates farcies au four à 180° environ 25 minutes.
 Ajouter le fromage rapé, et les chapeaux, replacer au four quelques minutes pour faire gratiner le fromage.
 Servir aussitot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TACO MIX- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	120 g
Viande de boeuf hachée		400 g
Emmenthal rapé		800 g
Tomates fraîches		4 pièce