Tomate farcie au Greenway Burger

Ingrédients

- 6 grosses tomates
- 6 Greenway Burgers
- 2 oignons rouge, finement hachés
- 80 gr céleri blanc finement haché
- 5 gr persil finement haché
- 2 gousses d'ail finement haché
- 1 gr piment
- 4 c à s de huile d'olive
- poivre et sel

Méthode

1. Mélangez le Greenway Burger avec l'oignon rouge, le céleri blanc, la poudre de piment, l'ail et le céleri (finement hachés).
2. Évidez les tomates et remplissez-les avec ce mélange. Arrosez d'huile d'olive et terminez avec un peu de sel et poivre.
3. Faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
4. Servez avec purée de pommes de terre.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be