



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : CFIA@CFIA.FR
WEB : WWW.CFIA.FR

TOMATES FARCIES

(5 personnes environ)

300 g de chair à saucisse
200 g d' EMINCE REHYDRATE (cf. fiche REHYDRATATION DE L'EMINCE)
1 petit verre d'eau
1 oignon
1 gousse d'ail
persil
laurier
thym
5 à 10 tomates

Passer en mélange au hachoir la chair à saucisse et l' EMINCE

Faire revenir oignons, ail et persil

Les ajouter au mélange chair à saucisse / EMINCE avec le thym, le laurier et le verre d'eau puis cuire 10 à 15 minutes

Garnir les tomates

Cuire au four 30 mn.

VARIANTES : choux farcis – courgettes farcies – poivrons farcis etc....