



Bourré de Tomate A La Purée

Pürelı Domates Dolması



16 tomates moyennes
2 pommes de terre moyennes
1 tasse de lait
1 tasse d'huile de tournesol
5 oignons verts
½ bouquet de persil
10-15 feuilles de menthe fraîche
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
½ tasse de chapelure
½ tasse de thé d'huile de tournesol

- # Coupez le couvercle d'un cm. Qui se trouve en dessous des tomates. Creusez les tomates avec une cuillère à café puis tournez sur un filtre pour faire couler l'eau.
- # Râpez les pommes de terre, rajoutez ½ tasse de thé d'huile et ½ tasse de lait. Écrasez avec une fourchette.
- # Quand il absorbe l'huile et le lait, rajoutez ce qu'il reste puis rajoutez du lait. Écrasez jusqu'à qu'il devient de la purée.
- # Rajoutez sur la purée, du persil haché finement, de la menthe fraîche, des oignons frais, du fromage écrasé et du poivron noir.
- # Placez les tomates dans un plat de cuisson huilé, puis remplissez l'intérieur avec du mélange de purée.
- # Saupoudrez de la chapelure, puis placez les parties coupés au dessus.
- # Placez les bourrés au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les tomates se ramollissent.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine italienne.