

## **Tomates farcies au thon**

### **Ingrédients**

- 4 belles tomates 200g de thon en boîte au naturel
- 1 œuf
- 2 tranches de pain de mie émietté
- 1 c à soupe de crème
- 2 c à soupe de persil ciselé
- sel et poivre
- Noisettes de beurre

### **Préparation**

- Battre l'œuf entier
- Y mélanger le thon égoutté, les 2 tranches de pain de mie émiettées, la crème et le persil
- Salez, poivrez
- Evidez les tomates et réservez un peu de jus
- Garnissez les tomates avec la farce préparée
- Posez une noisette de beurre sur chacune d'elle et disposez les sur un plat à four beurré.
- Cuire 20 minutes Th 7 (210°)
- Arrosez plusieurs fois avec le jus réservé
- Servir chaud avec du riz