

Mélange de Légumes farcis

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 pommes de terre
- 6 tomates
- 3 courgettes
- 3 poivrons
- 3 aubergines
- 1 kg de Chair à farcir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 g de Riz
- Sel, poivre
- Herbes de Provence



Préparation

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver les légumes, peler les pommes de terre, Couper les poivrons en 2 et les épépiner. Couper les courgettes et aubergines en tronçons et les évider sans percer le fond en récupérant la chair. Couper la chair des courgettes et aubergines, en petits dés.
- Couper le chapeau et vider les tomates en récupérant la pulpe.
- Couper le dessous de la pomme de terre et évider.
- Mélanger à la chair, une partie de la pulpe des courgettes.
- Farcir les légumes avec cette chair et recouvrir les tomates et pommes de terre, de leur chapeau.

- Dans une sauteuses, faire légèrement dorer l'oignon ciselé. Ajouter la chair des courgettes restante et d'aubergine, la pulpe des tomates et l'ail finement ciselé. Laisser cuire quelques minutes. Saler et poivrer.

- Dans une cocotte, déposer le riz et couvrir avec le mélange précédant. Ranger les légumes farcis dans le plat en les alternant. Arroser avec l'huile d'olive, et parsemer avec les herbes de provence, puis cuire 1 heure à 180°. Les légumes doivent être légèrement dorés et le riz cuit.

- Attention toutefois à ce que le riz ne sèche pas. Au besoin ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.