

Tomates farcies au thon et haricots rouges



POUR : 4 personnes
PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 25 min

200 g de haricots rouges
cuits en boîte au naturel
2 œufs
80 g de lait concentré
demi-écrémé non sucré
120 g de thon en conserve
au naturel
1 CS de persil ciselé
1 CS de ciboulette ciselée
1 CS d'ail haché
8 grosses tomates à farcir
Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 230 °C (th. 7-8). Mettez les haricots rouges égouttés, les œufs, le lait concentré et le thon dans le bol d'un mixeur. Salez et poivrez. Ajoutez le persil, la ciboulette et l'ail. Mixez le tout.

2 Évidez les tomates et remplissez-les avec la farce. Mettez au four pendant environ 25 minutes et servez chaud.