



*Cuisez avec notre
Farce à Tomate*



★ Viande origine France
Fabriqué à DIJON



★ Goût incomparable du
bœuf cuit associé au porc

★ Référence cible du
« *Fait Maison* »

★ Produit précuit :
Facilite l'utilisation avec un
temps de cuisson réduit
(30min pour la farce)

Rendement farce = 110 %
la farce absorbe le jus de la tomate.

Rendement tomates farcies = 100%

Tomate : 90%

Farce : 110 %

Conditionnement : 4 x500 g

Quelques idées recettes



Tomates farcies

Dans un plat à gratin assez profond, verser 2 verres de riz puis 3 verres d'eau salée. Découper un chapeau sur chaque tomate, les évider à l'aide d'une cuillère et les garnir avec la **Farce à tomate**. Les disposer dans le plat sur le riz. Remettre les chapeaux. Mettre au four à 220°C pendant 40 minutes. Astuce : parfumer le riz avec la chair des tomates coupées en dés. **C'est prêt !**



Gratin à la grecque

Disposer dans un plat à gratin des rondelles d'aubergines et de courgettes préalablement revenues à la poêle. Recouvrir de **Farce à tomate** et d'oignons. Déposer des rondelles de tomates et finir par une couche d'aubergines. Parsemer de fromage râpé. Mettre au four 40 minutes à 220°C. **C'est prêt !**



Champignons farcis

Pour un douzaine de beaux champignons de Paris : retirer le pied et garnir la tête de **Farce à tomate**. Les disposer dans un plat, recouvrir chacun d'une cuillerée de persillade et parsemer de chapelure. Passer au four à 220°C pendant 30 minute et servir avec une salade. **C'est prêt !**



Parmentier provençal

Répartir la **Farce à tomate** dans un plat à gratin. Recouvrir de purée. Décorer avec des rondelles de tomates. Parsemer de persillade puis de chapelure. Terminer par un filet d'huile d'olive. Mettre au four à 220°C pendant 30 minutes. **C'est prêt !**



Poivrons farcis

Découper un chapeau sur chacun des poivrons. Les vider de leurs graines et les garnir alternativement de fêta, olives, **Farce à tomate**, riz cuit, maïs et couvrir d'une cuillère de sauce tomate au basilic. Parsemer de fromage râpé. Cuire 40 minutes à 220°C. **C'est prêt !**

Surprenez vos clients...