

# Tomates farcies au chorizo & lentilles



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 50 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 2 personnes :**

- 2 grosses tomates
- 60 g de lentilles sèches
- 50 g de chorizo fort
- 2 échalotes
- 10 olives vertes
- 1 poignée d'emmental râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil plat
- sel



## ✓ **Préparation :**

Coupez le dessus des tomates et videz les délicatement avec une petite cuillère. Réservez la chair de tomate. Salez les tomates vidées, retournez-les sur du papier absorbant et laissez-les dégorger.

Rincez les lentilles et mettez-les dans une casserole remplie d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant environ 30 minutes. Goutez pour vérifier la cuisson. Égouttez et salez les lentilles.

Enlevez la peau du chorizo et mettez-les dans le bol du mixeur. Mixez pendant quelques secondes. Ajoutez les olives dénoyautées et les lentilles. Mixez de nouveau.

Épluchez et émincez finement les échalotes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les échalotes et la chair de tomate. Salez légèrement. Faites cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Ajoutez le mélange au chorizo et prolongez la cuisson de 5 minutes. En dehors du feu, ajoutez le persil ciselé.

Préchauffez le four à 180°C. Remplissez les tomates avec la farce, parsemez d'emmental râpé et enfournez pour une dizaine de minutes.

www.audalacuisine.com