



## Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90  
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [CFIA@CFIA.FR](mailto:CFIA@CFIA.FR)  
WEB : [WWW.CFIA.FR](http://WWW.CFIA.FR)

### TOMATES FARCIES

(5 personnes environ)

300 g de chair à saucisse  
200 g d' EMINCE REHYDRATE (cf. fiche REHYDRATATION DE L'EMINCE)  
1 petit verre d'eau  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
persil  
laurier  
thym  
5 à 10 tomates

Passer en mélange au hachoir la chair à saucisse et l' EMINCE

Faire revenir oignons, ail et persil

Les ajouter au mélange chair à saucisse / EMINCE avec le thym, le laurier et le verre d'eau puis cuire 10 à 15 minutes

Garnir les tomates

Cuire au four 30 mn.

VARIANTES : choux farcis – courgettes farcies – poivrons farcis etc....