# Tomates farcies aux épinards

*24/06/2014 à 10h40*

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 grosses tomates
- 500 g d'épinards surgelés
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc allégé
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180° (thermostat 6-7);
- Emincez l'oignon, puis faites-le revenir dans l'huile d'olive durant 5 minutes;
- Ajoutez les épinards, puis laissez mijoter jusqu'à évaporation de l'eau;
- Pendant ce temps lavez les tomates, découpez les chapeaux, évidez-les, salez légèrement l'intérieur, puis retournez-les pour les égoutter;
- Mélangez les œufs avec les épinards et le fromage blanc, salez et poivrez;
- Farcissez les tomates avec la préparation;
- Laissez cuire durant 15 à 20 minutes environ.