RECETTE DES TOMATES FARCIES

INGREDIENTS

Pour 4 personnes
4 grosses tomates (les cœurs de bœuf sont idéales)
500 g de chair à saucisse (ou mélange 250 g de bœuf haché et 250 g de chair)
3 échalotes
Persil
2 gousses d'ail
1 œuf
De la chapelure
Huile d'olive
3 cuillères à soupe de riz
Optionnel : 2 cuillères à soupe de cognac

Comment faire

Epluchez les échalotes et l'ail (retirez le germe) et les couper en petits morceaux.

Coupez le haut (et le garder) et évidez les tomates de leur pulpe que vous mettez de côté.

Salez l'intérieur des tomates et retournez-les pour les vider de leur jus.

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).

Préparez la farce : mettez la viande dans un saladier et ajoutez l'œuf entier. Mélangez bien, ajoutez les échalotes, l'ail, le persil, la pulpe bien égouttée.

Pour le cognac, c'est ici qu'il faut l'ajouter en prenant soin de bien malaxer.

Salez peu l'intérieur des tomates et répartissez le riz dans chaque tomate puis la farce..

Remettez le chapeau des tomates et disposez-les dans un plat à four. Saupoudrez de chapelure.

Enfournez les tomates pour 1 heure de cuisson. Ciselez du persil et décorez-en le dessus avant de servir.

Mimitricot
TUTOS GRATUITS