

# Tomates farcies

Ingrédients pour 6 personnes

(2 petites tomates par personne)

- Tomates : 14 pièces
- Oignons : 2 pièces
- Echalote : 1 pièce
- Beurre doux : 40 g
- Laurier, romarin , thym.
- Chair à saucisse : 600 g
- Gousses d'ail : 2 pièces
- Bœuf haché : 300 g
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel fin : 6 pincées
- Moulin à poivre : 6 à 8 tours selon les goûts



## 1 Préparation des ingrédients

Retirer le pédoncule de 12 tomates, couper un chapeau du côté bombé, puis les évider à l'aide d'une cuillère. Déposer une pincée de sel dans chaque tomate et les retourner sur une grille pour les dégorger. Concasser le reste des tomates en gros morceaux. Éplucher l'oignon et l'échalote puis ciseler en petits dés. Éplucher l'ail, le couper en 2 et le dégermer.

## 2 Cuisson du coulis de tomate

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire suer l'oignon et l'ail pendant 3 à 4 min. Ajouter une pincée de sel, puis les tomates concassées et l'intérieur des autres tomates. Saler et poivrer, ajouter les aromates puis laisser cuire pendant 15 min. Mixer ensuite dans un blender  
Préchauffer votre four à 240 °C.

## 3 Assemblage des tomates farcies

Éplucher l'autre oignon et le ciseler très fin. L'ajouter à la chair à saucisse, mettre le bœuf haché. Mélanger le tout, saler et poivrer. Farcir ensuite les tomates, puis les disposer dans un plat allant au four en les serrant ; vous pouvez confectionner des boulettes de viande avec le reste et les déposer à côté

Napper de coulis de tomates, puis les enfourner à 240 °C pendant 45 min.