

# Tomates farcies

## Ingrédients pour 6 personnes

- 6 grosse tomates
- 600 g viande de boeuf
- 125 g chair à saucisse grasse
- 20 g oignon
- 20 g échalote
- 20 g persil
- 2 gousse ail
- 3 cl huile

Hacher oignon, échalote, ail, persil avec la viande de boeuf, mélanger avec la chair à saucisse. Laver les tomates, couper un chapeau côté opposé au pédoncule, retirer jus et pépins. Saler et poivrer l'intérieur, garnir de farce en dôme, poser les chapeaux. Ranger les tomates dans un plat beurré. Cuir au four, arroser pour éviter de brûler le chapeau.

**CONSEIL** : servir avec une salade croquante, chicorée frisée ou scarole.

Temps de préparation: 1:15

Classification: entrée chaude/soupe (plat), moyenne (difficulté)

Origine: Les recettes de la table alsacienne - Joseph Koscher

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo