

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 gousses 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