

Les tomates farcies

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 4 belles tomates type coeur de boeuf
- 300 g de chair à saucisse
- 1 oeuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat
- Huile d'olive
- Beurre doux
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Lavez les tomates et le persil que vous essuyez et hachez grossièrement.

Etape 2

Epluchez les gousses d'ail, coupes-les en deux et ôtez le germe puis hachez-les. Coupez le chapeau des tomates, videz-les et gardez la chair en ôtant les pépins que vous coupez en petits dés.. Dans un saladier, mélangez intimement la chair à saucisse, la chair des tomates, l'ail, le persil haché, l'œuf entier et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Fourrez les tomates avec ce mélange, couvrez avec les chapeaux.

Etape 3

Dans un saladier, mélangez intimement la chair à saucisse, la chair des tomates, l'ail, le persil haché, l'œuf entier et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Fourrez les tomates avec ce mélange, couvrez avec les chapeaux.

Etape 4

Dans un plat allant au four, placez les tomates farcies en les serrant bien les unes contre les autres. Ajoutez une noix de beurre sur chaque chapeau. Enfournez à four chaud à 180°.

Etape 5

Laissez cuire 45 à 50 minutes.