

Tomates farcies

4 pers | 25 mn

Les **ingrédients**

- 4 grosses tomates
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- 20 g chapelure
- 150 g chair à saucisse
- 150 g viande hachée
- 2 branches de persil équeuté
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Laver et couper le chapeau des tomates, vider puis conserver la pulpe de tomate.
Peler et couper en 2 l'oignon, les gousses d'ail et l'échalote et saupoudrer l'intérieur des
tomates de sel.

Etape 3

Ajouter l'oignon, les gousses d'ail, l'échalote et le persil. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter la chair à saucisse, la viande hachée, la pulpe de tomate, l'oeuf, la chapelure, saler, poivrer. Hacher.

Etape 4

Mettre la farce dans les tomates et recouvrir avec le chapeau.
Enfourner 50 min à 180°C.