

La Marmite de Claude

TOMATES FARCIES

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*8 tomates moyennes
250 g de chair à saucisse
200 g de bifteck haché
100 g de mie de pain
2 dl de lait
2 à 3 gousses d'ail
1 petit oignon
2 échalotes
1 poignée de persil
1 œuf
sel et poivre*

RECETTE

*Couper les dessus des tomates et les conserver, ils formeront plus tard le chapeau.
Evider les tomates à l'aide d'une cuillère à pamplemousse mais ne retirer pas trop de pulpe pour qu'elles se tiennent à la cuisson, saler l'intérieur et les retourner sur une grille pour les faire dégorger 5 à 10 mn.
Faire tremper 5 mn le pain dans un grand saladier avec le lait.
Egoutter, rajouter les viandes et bien mélanger la pulpe de tomates, l'ail, l'oignon, les échalotes, le persil finement haché, l'œuf, le sel et le poivre.
Installer les tomates dans un plat allant au four avec une goutte d'huile d'olive à l'intérieur, rajouter la farce, le chapeau, un peu d'huile dans le fond du plat et enfourner à 225° pendant 40 mn, servir froid ou chaud avec une salade.*