



Porc

Tomates farcies



1h10 **30 min** **40 min** **0** **322**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tomates farcies

4 **Tomate(s)**
250 g **Chair à saucisse**
150 g **Jambon cuit**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Thym**
6 feuille(s) **Basilic**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Réalisation de la farce

- 1 Eplucher et hacher l'ail.
- 2 Eplucher et hacher l'oignon.
- 3 Verser l'huile dans une poêle, la faire chauffer sur feu moyen.
- 4 Ajouter l'ail, l'oignon et le thym. Laisser fondre sur le feu en remuant régulièrement.
- 5 Pendant ce temps, préparer les tomates. Les laver, couper les sommets, les vider de leur pépins et de leur chair. Réserver les chapeaux et 1/4 de la chair des tomates.
- 6 Placer la chair de tomate réservée dans un mixeur, la mixer jusqu'à obtenir un liquide.
- 7 Ajouter dans le mixeur le jambon et le contenu de la poêle. Ajouter également le basilic.
- 8 Mixer le tout jusqu'à obtenir un hachis assez fin.
- 9 Verser ce hachis dans un saladier, ajouter la chair à saucisse et le jaune d'oeuf, saler et poivrer. Bien mélanger le tout.

Étape 2

Réalisation et cuisson des tomates

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Farcir les tomates, ne pas hésiter à tasser et à faire dépasser la farce des tomates.
- 3 Remettre les chapeaux et poser les tomates dans un plat.
- 4 On peut mettre dans le fond du plat un verre de riz et 12 cl d'eau pour faire tenir les tomates puis déguster ce riz très croustillant.
- 5 Enfourner le plat pendant 30 à 40 minutes en surveillant la fin de cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les tomates éventuellement accompagnées de quelques pluches de cerfeuil.