

TOMATES FARCIES FONDANTES



Ingrédients pour 6 personnes :

- *6 tomates de 100 à 120 g (j'ai pris des tomates grappe)
- *300 g de viande de boeuf hachée (ou mélange porc et boeuf)
- *2 portions de « vache qui rit »
- *1 petit oignon
- *1 cuillère à café de persillade (en flacon Ducros)
- *un peu de sel, poivre
- *chapelure + beurre + du persil ciselé
- *un peu d'huile (j'utilise de l'huile de pépins de raisin)

Pelez l'oignon, émincez-le et faites-le revenir dans un peu d'huile dans une poêle. Laissez cuire à feu doux pendant 10 mn environ en remuant de temps en temps.

Lavez les tomates et coupez le haut de chaque tomate. Evidez-les et retournez-les sur un papier absorbant pour qu'elles rendent leur eau.

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier écrasez les portions de vache qui rit, incorporez la viande hachée puis ajoutez la cuillerée de persillade, l'oignon cuit, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Remplissez les tomates avec cette préparation puis couvrez généreusement de chapelure. Coupez des lamelles de beurre et placez-en une ou deux sur la chapelure. Parsemez de persil finement ciselé.

Prenez un plat allant au four, versez un tout petit peu d'huile dans le fond. Placez les tomates et enfournez. Laissez cuire environ 30 mn.

Vous pouvez servir avec du riz et des champignons.

Binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>