



Accueil > Recettes de cuisine > Tomates farcies > Tomates farcies



TOMATES FARCIES

Cuisine Européenne

★★★★★ sur 9948 avis

De succulentes tomates évidées puis farcies d'un hachis de porc et de boeuf relevé à l'oignon.



20min



1h



-

Ingrédients pour

2 pers.



Tomate(s)

5 pièce(s)



Oignon(s)	1 pièce(s)
Beurre doux	14 g
Chair à saucisse	200 g
Gousse(s) d'ail	1 pièce(s)
Boeuf haché	100 g
Huile d'olive	1 cl
Sel fin	2 pincée(s)
Moulin à poivre	2 tour(s)

Descriptif de la recette

1. Préparation des ingrédients

Retirer le pédoncule de 12 tomates, couper un chapeau du côté bombé, puis les évider à l'aide d'une cuillère. Concasser le reste des tomates en gros morceaux.

Éplucher l'oignon et le ciseler en petits dés. Éplucher l'ail, le couper en 2 et le dégermer.

2. Cuisson des légumes (hors tomates)

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire suer l'oignon et l'ail pendant 3 à 4 min. Ajouter une pincée de sel, puis les tomates concassées et l'intérieur des autres tomates. Saler et poivrer, puis laisser cuire pendant 15 min. Mixer ensuite dans un blender pendant 1 à 2 min.

Après cette étape, préchauffer le four à 240 °C.

3. La confection des tomates farcies

Éplucher l'autre oignon et le ciseler. L'ajouter à la chair à saucisse, mettre le boeuf  et mélanger le tout, saler et poivrer. Farcir ensuite les tomates, puis les

disposer dans un plat allant au four en les serrant (pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson).

Les napper de coulis de tomates, puis les enfourner à 240 °C pendant 45 min.

Dresser les tomates dans des assiettes creuses.

Vous pouvez servir les tomates seules ou accompagnées de riz nature.

[TÉLÉCHARGER LA RECETTE](#)

Le + du Chef

«Parfumez la farce avec quelques herbes fraîches comme du persil, du thym, du romarin, ou avec une pointe d'épices tels du curry, du 5 épices, du 4 épices...»

D'autres idées délicieuses



Tomates farcies à la ricotta



Tomates farcies au boeuf et à La Vache qui rit Olives

