

RECETTE CUISINE des GONES



LES TOMATES FARCIES DE LA MÈRE BRIGOUSSE

Ingrédients: Pour 4 personnes

8 tomates fermes
2 œufs
100 g de chair à saucisse
250 g de veau
150 g de jambon
100 g de lard maigre
100 g de mie de pain mouillée au lait
1 feuille de laurier
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuil à soupe d'huile d'olive
70 g de beurre
persil haché, sel et poivre.

Recette :

1. Décapiter les tomates et les évider, saupoudrer de sel l'intérieur , puis les laisser un moment dégorger en les retournant.

Garder les calottes.

2. Faire la farce de la façon suivante :

Faire revenir dans une poêle les viandes hachées avec la moitié du beurre et l'huile, puis ajouter l'oignon haché et blondi, l'ail en pommade, le laurier , le persil et la mie de pain égouttée.

Bien mélanger le tout à la spatule de façon à obtenir une farce assez consistante.

Saler et poivrer, ajouter les œufs entiers , remuer encore jusqu'à l'homogénéité.

3. Garnir les tomates de la farce.

4. Beurrer un plat à gratin (en terre vernissée de préférence)

y placer les tomates farcies avec une noisette de beurre sur chaque tomate, et faire cuire à four chaud durant 40 mn.

Coiffer les calottes , et arroser durant la cuisson.

5. Servir chaud dans le plat de cuisson.

Elles doivent être dorées.

Recette : 2014

Bon Appétit

