

N°120



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

V I A N D E

Tomates farcies



NICOLAS

Préparation : 40 min - Cuisson : 1 h

Pour 6 personnes

6 grosses tomates bien fermes | 600 g de restes de viande rôtie (volaille, porc, veau ou bœuf) | 150 g de poitrine fumée ou de jambon cru | 4 échalotes | 150 g de mie de pain | 1 œuf
4 branches de persil plat | 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Décalotter les tomates du côté du pédoncule aux 3/4 de leur hauteur. Les creuser en recueillant la pulpe au-dessus d'un chinois. Trier la chair des tomates et la réserver. Saler les tomates à l'intérieur.

Hacher tous les restes de viande ainsi que le persil. Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire blondir les échalotes ciselées. Ajouter la viande et le persil et remuer bien jusqu'à ce que les bouts de viande soient légèrement dorés. Ajouter la chair des tomates concassées, saler et poivrer.

Dans une terrine, **faire gonfler** la mie de pain dans le jus de tomate et y verser le contenu de la sauteuse. Ajouter l'œuf et mélanger.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Farcir les tomates avec la préparation, remettre en place leur chapeau et les ranger dans un plat allant au four. Verser au fond 1 verre d'eau et napper le dessus d'huile d'olive restante. Laisser cuire dans le four chaud pendant 45 mn.

Servir chaud avec du riz ou des coquillettes.

- Nez : de fruits noirs compotés, de réglisse.
- Bouche : équilibré et franc.



le conseil de votre caviste :
Bordeaux AOC 2007

Et aussi :
Petites Récoltes, Vin de Pays
des Maures rosé 2008

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION