

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Tomates farcies de Bon-Papa

Ingrédients

6-8 tomates, 1 kg de hachis de porc-veau, 2 oignons, 3 éclats d'ail, poivre, sel, 2 biscottes trempées dans un peu de lait, 2 jaunes d'œufs, du beurre aux fines herbes, du gruyère râpé.

Pour la sauce: 2 oignons, 2 éclats d'ail, le jus et le contenu des tomates évidées, sel, poivre, thym.

Préparation

Evidez les tomates, salez-les et laissez-les dégorger.

Préparez la farce en mélangeant le haché avec les oignons, l'ail, le sel, le poivre, les biscottes émiettées et les jaunes d'œufs.

Farcissez les tomates avec la préparation. Déposez un peu de gruyère sur chaque tomate. Placez les chapeaux des tomates au-dessus de ces dernières, en les fixant avec un cure-dents qui dépassera un peu afin d'y déposer une rondelle de beurre aux fines herbes.

Placez les tomates dans un plat beurré. Mettez le tout au four à 200°C pendant 45 minutes.

Préparez la sauce d'accompagnement en faisant revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le jus de tomates, le thym et les épices. Cuisez à feu doux et ensuite mixez la sauce.

Servez les tomates accompagnées de la sauce.

Bon appétit!