

# TOMATES FARCIES MÉNAGÈRES

Octobre 2003 (Révisé en mai 2019)

## Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 8 grosses tomates type Marmande
- ★ 400 g de bœuf (steak basses côtes)
- ★ 300 g de porc (côtes dans l'échine)
- ★ 2 cuisses de poulet
- ★ 110 g de beurre (40 + 30 + 40)
- ★ 3 œufs
- ★ 5 tranches de pain de mie
- ★ 2 oignons blancs frais
- ★ 5 beaux brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Robot ménager, Poêle, Sauteuse, Saladier, Cocotte, cuillère parisienne, Pique-olives

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h35

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 12,80 € (soit 1,60 € par personne)



## Recette :

Mettre 40 g de beurre dans une grande poêle et faire cuire à feu moyen la viande de bœuf et de porc, saler et poivrer. Séparer les pilons des cuisses de poulet. Dans une sauteuse faire fondre 30 g de beurre et faire dorer à feu vif les morceaux de poulet; baisser le feu, mettre un couvercle et laisser mijoter 40 minutes. Pendant ce temps, laver les tomates, couper une tranche du côté opposé au pédoncule pour faire le chapeau et vider les tomates de leur pulpe avec une cuillère parisienne sans percer le fond. Réserver la pulpe et saler l'intérieur des tomates. Laisser refroidir les viandes sur une assiette, enlever la peau des morceaux de poulet et les désosser.

Couper toutes les viandes en dés de 2 cm de côté. Peler et hacher les oignons. Couper grossièrement le persil. Couper les tranches de pain de mie en 4. Installer le robot en fonction hachoir. En trois ou quatre fois mettre de tous les ingrédients et hacher moyennement. Mettre le hachis dans un saladier, casser et ajouter les œufs un par un en malaxant avec une fourchette. Saler et poivrer largement et bien mélanger. Vider l'eau rendue par les tomates. Farcir largement les tomates en tassant la chair. Mettre le chapeau et le maintenir avec un pique-olive. Faire fondre le reste de beurre dans une cocotte, ajouter les tomates farcies, disposer autour la pulpe des tomates, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 50 minutes à feu doux, en contrôlant régulièrement que les tomates n'attachent pas.

Servir avec un riz blanc, de la purée ou des pâtes.

## Boisson :

Un rosé des Coteaux du Languedoc, Domaine de La Clape servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.