

TOMATES FARCIES

Pour 4 personnes:

8 grosses tomates à farcir, 400g de chair à saucisse, 200g de bœuf haché, 75g de champignons de paris, 50g de mie de pain trempée ds du lait, 1 œuf, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 200g de riz, 1 petit verre de vin blanc, huile d'olive sel et poivre

Après avoir lavé les tomates, coupez-leur un chapeau et videz-les en réservant leur chair, salez légèrement l'intérieur puis retournez-les sur un plat, détaillez la chair des tomates en petits dés, salez-la puis laissez-la s'égoutter pour en récupérer le jus. Lavez sous l'eau froide les champignons puis les détaillez en petits dés, faites chauffer un peu d'huile d'olive ds une poêle, puis faites-y revenir la chair à saucisse, quand elle s'émiette en petits morceaux, réservez-la ds un saladier. Dans la même poêle, faites rapidement revenir les champignons pour qu'ils rendent leur eau, épluchez les échalotes et effeuillez le persil, hachez-les très finement à l'aide d'un robot, pelez et pressez l'ail. Ds le saladier, contenant la chair à saucisse, ajoutez le bœuf haché+les échalotes et le persil, l'ail+mie de pain égouttée+champignons et l'œuf battu, assaisonnez puis mélangez.

Préchauffez le four à 180°C, retournez les tomates et remplissez-les de farce, remettez leur chapeau, puis disposez-les ds un plat à gratin légèrement huilé, mélangez le jus récupéré de la chair des tomates avec de l'eau pour obtenir 1/2 l de liquide, ajoutez un petit verre de vin blanc puis versez le riz cru et les cubes de chair de tomates, salez puis mélangez, versez soigneusement cette préparation autour des tomates en une couches régulière, arrosez le tout d'un filet d'huile puis enfournez pour 45mn, vous pouvez ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si le riz a absorbé tout le liquide.

