

Tomates farcies aux herbes

Préparation 15 mn

Cuisson 40 mn

2 kg de tomates

1 botte de basilic

1 botte de coriandre

2-3 branches d'origan frais ou de marjolaine

2 oignons

2 gousses d'ail

1 oeuf

2 boules de mozzarella égouttées

50 g de parmesan fraîchement râpé

1 tasse de pain dur pilé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Dans le fond d'un plat à four mettre une feuille de papier sulfurisé.

Laver les tomates et les couper en 2 dans la largeur, retirer les graines et les poser dans le plat.

Dans un mixer mettre la mozzarella coupée en morceaux, les oignons épluchés et émincés, l'ail épluché et les herbes lavées et séchées puis mixer par à-coups pour obtenir un hachis. Ajouter l'oeuf et mixer encore une fois. Répartir cette farce sur les tomates assaisonnées.

Mélanger le pain et le parmesan et saupoudrer les tomates avec ce mélange, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 40 mn environ.

Servir chaud ou tiède avec des poissons ou des viandes grillés.

Si vous avez du temps, saler les tomates et retourner-les pour les mettre à dégorger pendant 1 h avant des les farcir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>