


# Tomates farcies

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

## INGRÉDIENTS

- 6 à 8 tomates fraîches (selon leur grosseur)
- 1 tasse (250 ml) de mie de pain
- ½ tasse (125 ml) de ricotta (voir Variante)
- ½ tasse (125 ml) de fromage fort râpé
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile locale (tournesol, caméline) + pour arroser à la cuisson
- 1 tasse (250 ml) de poireau haché
- 2 gousses d'ail hachées
- ½ lb (250 g) de porc haché
- ½ lb (250 g) de veau ou dinde ou poulet haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym, romarin et/ou sauge haché finement
- ½ tasse (125 ml) de verdure du moment hachée finement (kale, bette à carde, fanes...)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel

### NOTE

S'il vous reste de la farce malgré vos efforts de générosité à l'étape 8 (ça se peut, ça dépend de vos tomates), vous pouvez simplement l'ajouter au fond du plat, entre les tomates.

### ASTUCE

Si vous voulez que vos tomates tiennent bien dans le plat, vous pouvez couper un peu la base pour faire une assise plate. Vous pouvez hacher ces petites parties de tomates et les réintégrer à la farce. Pour vider les tomates, la cuillère parisienne fonctionne comme un charme.



## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F) et placer la grille au centre du four.
2. Couper le dessus des tomates. (Réserver le chapeau si désiré – voir photo)
3. Utiliser leur jus et graines pour humidifier la mie de pain dans un petit bol.
4. Avec une petite cuillère (voir Astuce), enlever la chair intérieure des tomates et la hacher. Réserver. Déposer les tomates vidées dans un plat allant au four.
5. Dans un grand bol, mélanger la mie de pain humidifiée avec la ricotta, le fromage fort et la chair hachée des tomates. Réserver.
6. Dans une poêle, chauffer l'huile et cuire les poireaux, l'ail et les viandes. Ajouter les herbes et faire tomber la verdure. Assaisonner.
7. Ajouter la préparation de viande dans le bol réservé avec le mélange de pain, fromages et tomates. Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement.
8. Farcir les tomates (généreusement!) et remettre le chapeau si désiré sur le dessus, puis arroser généreusement d'huile.  
Optionnel : ajouter quelques branches de thym et de romarin au travers des tomates.
9. Cuire environ 20 minutes.

## VARIANTE

La ricotta peut être remplacée par un autre fromage frais de votre choix. Nous avons aussi testé la recette avec le Péningouin de la Fromagerie Gré des champs. Ce serait également délicieux avec un chèvre frais, de la féta, ou un mélange de fromages frais à votre goût.