

Tomates farcies à l'ancienne

8 tomates Garance
300 g de bœuf haché
300 g de chair à saucisse
150 g de chorizo piquant
2 oignons frais
3 gousses d'ail
200 g de pain rassis
6 brins de persil
140 g de riz basmati

Décalottez les tomates et videz-les avec une cuillère à café en prenant garde à ne pas percer la peau. Retournez les tomates évidées sur un plat le temps de préparer la farce.

Mixez la pulpe des tomates et versez-la sur le pain rassis coupé en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez le bœuf, la chair à saucisse et le chorizo haché à la grille fine. Ajoutez les oignons frais et les gousses d'ail finement hachés avec le persil. Incorporez le pain imbibé de tomate, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Garnissez généreusement les tomates avec cette farce, recouvrez avec les « chapeaux » des tomates et déposez-les dans un plat à gratin dans lequel vous aurez étalé le riz. Enfouez une trentaine de minutes à 180°C.

