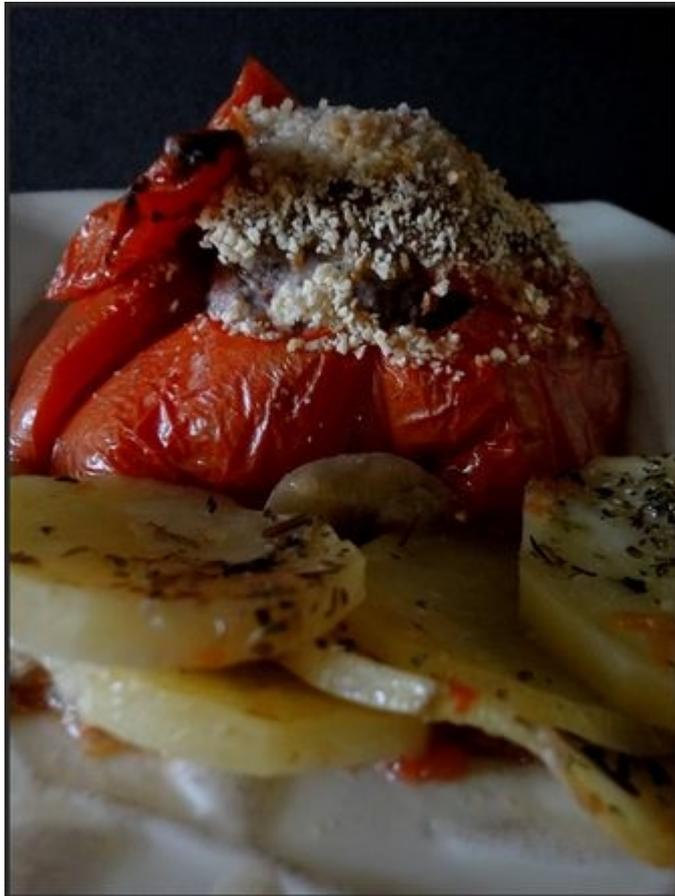


Les tomates farcies sont un classique de la cuisine française et comme j'en fais que très rarement (~ 1 fois/an !) je vous présente aujourd'hui ma recette quelque peu orientalisée ...

J'ai choisi les plus grosses tomates à farcir et j'ai demandé de la viande d'agneau hachée à mon boucher...

En accompagnement j'ai cuit des pommes de terre en rondelles dans le même plat au four.



### La recette pour 2 personnes:

- 300g de viande d'agneau hachée
- 2 grosses tomates à farcir
- 1 oeuf
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 cm de mie de pain
- 5 feuilles de menthe
- quelques brins de coriandre

- romarin, thym, origan
- 1/2 càc de cumin
- sel, poivre
- huile d'olive
- chapelure
- 2 pommes de terre

La veille, mélanger la viande avec le cumin, l'oignon taillé en cubes, l'ail écrasées, la menthe et la coriandre ciselées, le sel, le poivre, le thym, le romarin et l'origan.

Le lendemain, ajouter la mie de pain à la farce ainsi que l'oeuf battu. Malaxer.

Évider les tomates et mettre leur chair dans le fond du plat. Remplir les cavités avec une boule de farce. Ne pas trop tasser sous peine d'éclatement durant la cuisson.

Saupoudrer de chapelure.

Couper les pommes de terre en lamelles (assez fines pour une cuisson rapide), et les disposer dans le plat autour des tomates.

Verser un petit filet d'huile d'olive sur les pommes de terre et ajouter un peu d'herbes de Provence.

Mettre les chapeaux des tomates dans le plat mais pas sur la chapelure!

Enfourner à 200°C pendant 30min.