



TOMATES FARCIES À LA SAUCISSE DE MORTEAU ET COMTÉ



Facile



6



20 min



40 min



LES INGRÉDIENTS

- ✓ 8 tomates fermes
- ✓ 500g de saucisse de Morteau crue
- ✓ 200g comté
- ✓ 4 brins de persil
- ✓ 10g de moutarde de Dijon
- ✓ 2 gousses ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 brins de thym
- ✓ 60g amandes
- ✓ Sel/poivre
- ✓ 100g beurre
- ✓ 1 blanc d'œuf

Matériel :

- ✓ Couteau à dent
- ✓ Éminceur
- ✓ Écrase ail
- ✓ Râpe à fromage
- ✓ Petite grille

L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer la chair à saucisse par du bœuf ou du thon

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01

> Couper le « chapeau » des tomates, les vider, saupoudrer de sel et les retourner sur une grille

ÉTAPE 02

> Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, avec le comté râpé, ajouter la moutarde, l'oignon haché, les herbes hachées, le blanc d'œuf.

> Assaisonner.

ÉTAPE 03

> Disposer la farce dans les tomates et remettre les chapeaux, ajouter une noisette de beurre et disposer dans un plat.

ÉTAPE 04

> Allumer le guide saveur avec le programme P06 en sélectionnant les tomates farcies



Réalisée avec :
@Oscar et Felix



Région :
Bourgogne Franche comté



Matériel :
Four multifonction