

RECETTE DES TOMATES FARCIES « à ma façon »**INGREDIENTS**

3 kg de grosses tomates bien mûres	Au jardin
330 g de chipolatas (6 saucisses)	1.99 euros
Un bouquet de persil	Au jardin
100 g d'emmental râpé	0.20 euro
3 branches de basilic	Au jardin
1 tête d'ail	1.20 euros
6 échalotes (environ 400 g)	1.80 euros

Soit un prix total minimum de 5.19 € euros pour 8 personnes : **0.65 € / personne.**



Laver les tomates, retirer les queues.

Les retourner, puis découper un cercle dans le fond (de l'autre côté de la queue).

Vider les tomates avec une cuillère à soupe et les disposer dans le plat à four.

Retirer la peau des saucisses et les émietter dans un saladier.

Eplucher les gousses d'ail, les échalotes, laver le persil et le basilic.

Les disposer dans le hachoir électrique et les mouliner.

Râper les 100 g d'emmental. PRECHAUFFER LE FOUR à 220°.

Mélanger la chair des saucisses avec les morceaux de pulpe des tomates à l'aide d'une fourchette, puis incorporer le hachis d'aromates et l'emmental.

Garnir les tomates avec cette préparation, puis passer au four 1h30 à 180°.

20 mn avant la fin de la cuisson, replacer les « chapeaux sur les tomates ».

C'est prêt.....

.....Miam, Miam