

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

TOMATES FARCIES MAISON TOUTES PARFUMÉES, MIJOTÉES AU FOUR

Plat familial, facile à préparer et délicieux !

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1,5kg de tomates à farcir, de très bonne qualité
- ▶ 1,5kg de viande pour la farce : 500g de viande de bœuf maigre + 500g de veau haché + 500g de farce toute prête (mélange porc/veau)
- ▶ Epices : 2 cuil. à café du **mélange d'épices Cuisine Mijotée** + 1,5 cuil. à s. du **mélange Légumes-Soupes** car ces 2 mélanges apportent beaucoup d'arômes à cette recette !
- ▶ La moitié d'un gros pot de crème fraîche entière
- ▶ 2 gros échalions émincés + 2 gros oignons émincés + 5 gousses d'ail ciselées
- ▶ 2 ou 3 feuilles de laurier sauce
- ▶ 2 cuil. à soupe d'alcool : Cognac ou Armagnac
- ▶ 1 petite brique de tomacoulis + 1 petite boîte de concentré de tomates
- ▶ 3 cubes de bouillon de volailles
- ▶ Chapelure
- ▶ Huile, sel, poivre, 1 cuil. à s. de sucre

PRÉPARATION :

1. Dans une poêle avec un peu d'huile, faire fondre : la moitié des oignons + échalions + ail. Dans un large saladier, déposer les viandes + les oignons, l'échalion et l'ail fondus. Ajouter la crème + l'alcool + 1 cube de bouillon de volaille émietté + 2 cuil. à café du mélange Cuisine mijotée + 0,5 cuil. à s. du mélange Légumes Soupes + un peu de sel. Mélanger le tout soigneusement, couvrir et mettre cette farce au frais.
2. Préparer le grand plat qui va accueillir les tomates farcies pour cuire au four : lavez les tomates, les découper sur le dessus (si besoin, coupez un peu le fond pour rendre la tomate stable). Evidez-les en mettant la chair dans une casserole. Retournez-les au fur et à mesure dans le grand plat afin qu'elles s'égouttent. Creusez autant de tomates qu'il en faut pour remplir votre plat.
3. Ajoutez à la chair des tomates (dans la casserole) : 1 grosse cuil. à s. de sucre en poudre + 2 cubes de volaille émiettés + le coulis et le concentré de tomate + 1 bonne cuil. à s. du mélange d'épices Légumes-Soupes + la moitié restante des oignons/échalions/ail + les feuilles de laurier + un peu de sel et 3/4 tours de moulin à poivre.
4. Démarrez la cuisson jusqu'à ébullition puis baissez un peu le feu et faire réduire de moitié le volume du coulis, puis sortir du feu et stopper la cuisson. Mixez avec un plongeur le volume en ayant retiré les feuilles de laurier au préalable. Divisez ce volume obtenu en prélevant environ 40 cl pour continuer votre recette. Réservez le reste : il servira à accompagner vos tomates farcies ou bien vous pourrez garder ce volume restant pour faire une autre recette comme une bolognaise par exemple ou encore le faire congeler !
5. Mettre les 40 cl de coulis à chauffer doucement pour y ajouter de la chapelure. La chapelure va permettre d'épaissir votre sauce en apportant du moelleux à votre farce. Votre coulis va passer d'une texture liquide à une texture un peu onctueuse, sans être épaisse ! On ne plante pas la cuillère dedans ☺ Versez la chapelure petit à petit dans votre coulis en lui laissant le temps d'épaissir à chaque fois. La consistance sera un peu comme celle d'une soupe de légumes mixée... C'est à l'oeil que vous verrez si le coulis est assez onctueux, le dosage sera donc propre à chacun. Une fois épaissi et un peu refroidi, goûtez afin de rectifier l'assaisonnement si besoin.
6. Ajoutez ce coulis onctueux et refroidi à votre mélange de viandes sorti du froid. Mélangez en incorporant le coulis petit à petit.
7. Le mélange terminé, farcir chaque tomate généreusement et remettre le chapeau. Disposez les tomates au fur et à mesure dans leur plat de cuisson (avec l'eau qu'elles ont rejeté ou pas comme vous le souhaitez...). Arrosez vos tomates avec un filet d'huile d'olive. Glissez votre plat dans votre four bien chaud à 180°C, chaleur tournante, pour environ 45 minutes à 1 heure (tout dépend du volume des tomates mais la farce doit afficher une t° de cuisson à coeur de 65-68°C au thermomètre sonde).
8. Si besoin, finir la cuisson en mettant votre four en position grill, un peu plus chaud, jusqu'à ce que les tomates soient un peu dorées. Surveillez !



Photographie non libre de droit. Reproduction interdite sur le site www.lesepicesorient.fr non autorisée.

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesorient.fr

