

Tomates farcies à la catalane

Pour 4 à 5 personnes.

5 belles tomates, 250 g de jambon cru légèrement fumé, 2 à 3 œufs durs, 10 g de gruyère, 5 c à soupe à ras de semoule (demi-fine) préparée au naturel, un peu de crème à volonté, ail, persil hachés.

Cerner circulairement des tomates du côté de la queue. Enlever la partie cernée, presser les tomates pour en faire sortir les semences et l'eau de végétation en évitant de les déformer. On peut aussi, après les avoir cernées, les évider avec une cuillère à café, les saler légèrement et les retourner un quart d'heure dans une assiette. Les mettre dans un plat huilé, les arroser intérieurement chacune avec un filet d'huile et les passer au four chaud 5 minutes. Les sortir et les farcir avec la composition suivante.

Couper en petits morceaux ou en petits dés le jambon cru, y ajouter les œufs durs hachés avec une pointe d'ail et persil hachés. Mélanger cette préparation avec 5 cuillerées de semoule préparée au naturel encore chaude. Bien amalgamer le tout et lier avec une cuillerée à soupe de crème fraîche.

Remplir chaque tomate, les ranger dans un plat à gratin huilé, les saupoudrer de chapelure mélangée d'un peu de gruyère râpé. Arroser avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Faire gratiner au four moyen 20 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.