

# Tomates dentées farcies. Façon Cathy

## Tomates dentées farcies. Façon Cathy

Farce : 450 gr de viande hachée, émincés finement 2 oignons

Tomates dentées farcies. Façon Cathy

Prendre vos tomates dentées « les roses qui sont toutes côtelées », les laver, couper le couvercle, le mettre de côté. Vider les tomates de leurs intérieurs.

Farce : 450 gr de viande hachée, émincés finement 2 oignons, ainsi que deux cailleux d'ail, un bouquet de persil haché, peut être avantageusement remplacé par quelques feuilles d'ache de montagne hachés, ajoutez un oeuf. 1 petit pain au lait « préalablement trempé dans du lait pendant 20mn, bien l'égoutté », sel poivre paprika.

Bien mélanger cette farce dans une terrine avec les mains bien froides et remplir les tomates, poser les couvercles. Cuire à feu doux pendant 45mn à couvert.

Si vous n'avez pas envie de tomates farcies, les tomates dentées sont un délice en sauce. Simplement lavez vos tomates, coupez les en dés. Mettre un peu d'oignons dans une poêle à feu doux, rajoutez vos dés de tomate, laissez cuire à feu doux en mélangeant régulièrement, salez poivrez, laissez réduire jusqu'à la consistance désirée.

Vous pouvez aussi, si ça vous dit, mettre de la viande hachée en même temps que les oignons, ensuite laisser bronzer doucement votre viande, avant de continuer comme pour la sauce tomate.