Tomates farcies inspirées de Guy Savoy

13/06/2018 à 08h15

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 3h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 poule de 1,5 kg
- 1 joue de bœuf
- 1 jarret de veau de 500 g
- 300 g de jambon blanc
- 6 biscottes ou 50 g de chapelure
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 500 g de champignons
- 8 échalotes
- 1 botte de persil haché
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate

Préparation :

- Dans un grand faitout, mettez 3 l d'eau, 1 cuillère à soupe de gros sel, la poule, la joue de bœuf, le jarret de veau, les carottes, le poireau, l'oignon, le céleri, et le bouquet garni. Faites cuire pendant 3 heures à petits bouillons;
- Ecumez, puis laissez refroidir pour que la graisse remonte en surface. Eliminez-la alors;
- Désossez et émiettez toutes les viandes puis passez au hachoir. Hachez le jambon;
- Mélangez les viandes et gardez-les au frais;
- Faites réduire le bouillon dans une sauteuse;
- Faites revenir les échalotes dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive-colza;
- Ajoutez les champignons coupés en petits morceaux. Laissez cuire 10 minutes;
- Ajoutez le hachis de viande, les biscottes écrasées, 1 tasse de bouillon, et laissez cuire à feux doux 5 à 6 minutes;
- Ajoutez les herbes hachées, les gousses d'ail haché et le concentré de tomate;
- Coupez les tomates au 1/3 et gardez le chapeau. Evidez les tomates avec une cuillère. Garnissez de farce et remettez le chapeau;
- Faites cuire 30 minutes à 200°C, four à chaleur tournante.

L'astuce du chef :

Les tomates farcies se préparent à la fin de l'été et se conservent au congélateur.

Vous pouvez, à la place des tomates, utiliser la courgette de Nice. Cuisson ¾ d'heure à 180°C.