 **Tomates farcies**

 **Pour 9 tomates**

**- 9 belles tomates rouges et fermes.  
- 100 g de veau  
- 150 g de bœuf  
- 300 g de chair à saucisse  
- pain rassis  
- 1 œuf  
- 2 échalotes  
- 25 g de comté râpé  
- 50 g de parmesan râpé  
- 3 grosses càs de persil haché  
- Mélange d'épices pour viande  
- sel et poivre du moulin  
- huile d'olive**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Laver soigneusement les tomates.  
Couper un chapeau puis creuser les tomates en veillant bien à ne pas percer la chair.  
Saler l'intérieur et retourner les tomates pour les laisser dégorger.Faire tremper un morceau de mie de pain rassis dans l'eau. L'essorer soigneusement et l'émietter (j'en avais alors 60 g).  
Éplucher les échalotes et les hacher finement.  
Hacher également les viandes. Dans un saladier, mélanger les viandes.  
Ajouter la mie de pain, les échalotes, les fromages, l'œuf, le persil et les épices.  
Saler et poivrer.  
Remplir les tomates de farce. Poser le chapeau.  
Les disposer dans un plat à four et les arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pendant 45 minutes environ.  
Servir chaud avec du riz pilaf.