 **Tomates marseillaises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Tomates-marseillaises-DSCN8871.jpg) **Pour 5 grosses tomates**

**- 5 grosses tomates cœur de bœuf  
- 440 g d'épaule de veau - 100 g d'allumettes de lardons fumés  
- 100 g de riz  
- 2 gousses d'ail - 1 oignon - 1 bouquet de persil  
- 1 œuf  
- chapelure  
- parmesan  
- 200 ml de vin blanc sec  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Couper un chapeau sur chaque tomate. Les creuser avec précaution pour ne pas les percer et en récupérant la chair. Saler l'intérieur et retourner les tomates sur une grille pour les laisser s'égoutter. Mixer la chair des tomates avec une cuillerée d'huile et le vin.  
Saler, poivrer et réserver ce coulis.  
Faire cuire le riz pendant 15 mn dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et laisser refroidir.  
Éplucher l'oignon et l'ail et dégermer ce dernier.  
Mixer le veau coupé en dés avec le lard, l'ail, l'oignon, le persil. Saler et poivrer.  
Mélanger la farce avec le riz et 5 càs de coulis de tomate et 4 càs de chapelure.  
Laisser cuire pendant 5 minutes dans un filet d'huile chaude pour assécher la préparation.  
Hors du feu ajouter l'œuf. Mélanger et rectifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé.  
Remplir les tomates avec la farce.  
Saupoudrer chaque tomate d'un peu de chapelure et de parmesan et arroser d'une goutte d'huile. Enfourner pour 40 minutes.  
Pendant ce temps, faire réduire le coulis de tomate sur feu vif jusqu'à ce qu'il épaississe.  
Servir les tomates chaudes, accompagnées d'une cuillerée de coulis.