 **Tomates farcies aux 3 fromages**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Tomates-farcies-aux-3-fromages-P1030964.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Tomates farcies aux 3 fromages :**  
**- 4 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 200 g de** [**steak haché**](https://recettes.de/steak-hache)  
**- 160 g de chair à** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse)  
**-** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne (105g)**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- Persil, ciboulette et basilic**  
**- 1 œuf**  
**- sel & poivre du moulin  
- Huile d'olive**  
**Compotée de tomates :  
- le reste de** [**farce**](https://recettes.de/farce) **à la viande**  
**- 1 petit oignon**  
**- 2 petites gousses d'ail**  
**- la chair des tomates farcies**  
**- 1 boîte de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**un plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Les **Tomates farcies aux 3 fromages :**Laver et sécher les tomates.  
Couper un petit chapeau sur le sommet opposé à la queue.  
Creuser les tomates délicatement à la petite cuillère en laissant assez de chair pour que la tomate se tienne à la cuisson.  
Réserver la pulpe retirée.  
Saler l'intérieur des tomates et les retourner sur une assiette pour qu'elles s'égouttent.  
Hacher la mozzarella au couteau.  
Ciseler finement les herbes.  
Mélanger dans un saladier la viande et la chair à saucisse.  
Ajouter les 3 fromages et les herbes.  
Ne pas oublier l'œuf!  
Saler & poivrer.  
Bien mélanger et c'est inévitable, il faut y mettre les mains!  
Remplir les tomates de farce et les poser dans le plat.  
Arroser d'un filet d'huile et "chapeauter" ces demoiselles.  
Enfourner pour 45 minutes.  
**La compotée de tomates :**  
Éplucher et hacher finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Hacher au couteau la pulpe de tomate réservée précédemment.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) l'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter le reste de farce et bien mélanger à la cuillère de bois pendant quelques minutes pour détacher tous les éléments.  
Incorporer la pulpe de tomate réservée et celle de la boîte.  
Mélanger, saler & poivrer et laisser mijoter à couvert pendant une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.  
**Le service :**  
J'ai préparé du [riz Pilaf](https://recettes.de/riz-pilaf) avec du bouillon de volaille.  
J'ai servi sur des assiettes chaudes, les Tomates farcies aux 3 fromages   
escortées de riz et de compotée de tomates.