



## Fiche recette

# Tomates farcies épicées

### Ingrédients

Pour 20 tomates farcies :

- 20 grosses tomates à farcir (fermes et mûres)
- 1,6 kg de farce fine (mélange de viande hachée de bœuf)
- 2 œufs entier (pour la liaison)
- 200 g de chapelure brune *La bonne épice®*
- 4 cuillères à soupe de persil en flocons *La bonne épice®*
- 2 cuillères à café de cumin moulu *La bonne épice®*
- 2 cuillères à café de poivre noir moulu *La bonne épice®*
- 2 cuillères à café d'anis vert moulu *La bonne épice®*
- 2 cuillères à soupe de piment doux paprika *La bonne épice®*
- Sel fin (selon le goût, environ 12 g par kg de viande)

### Préparation

- Laver les tomates et couper leur chapeau
- Videz à l'aide d'une cuillère les tomates, garder la pulpe
- Retourner les tomates sur un papier absorbant
- Dans un grand récipient, mélanger la farce avec le persil, le cumin, le poivre noir, l'anis vert et le paprika
- Ajouter les 2 œufs battus et la chapelure pour lier la préparation
- Incorporer la pulpe de tomate hachée
- Assaisonner avec le sel et bien malaxer
- Garnir les tomates avec la farce
- Remplacer les chapeaux sur le dessus

### Suggestion

Conditionner en barquettes traiteur prêtes à cuire avec un léger jus de cuisson pour éviter le dessèchement.



Zone Industrielle de la Petite Savate  
255 rue du Pont de Pierre  
59600 Maubeuge  
France

[www.la-bonne-epice.fr](http://www.la-bonne-epice.fr)

✉ [info@la-bonne-epice.fr](mailto:info@la-bonne-epice.fr)  
☎ 03 27 61 55 70  
☎ 06 76 83 87 06