

Tomates farcies à l'ancienne et scamorza : le secret d'un plat fondant et gourmand

Les ingrédients nécessaires

- 6 grosses tomates à farcir (type cœur de bœuf ou tomates rondes charnues)
- 300g de chair à saucisse de qualité
- 150g de scamorza fumée coupée en petits dés
- 1 oignon jaune ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- 50g de chapelure fine
- 1 bouquet de persil plat frais
- Huile d'olive, sel et poivre du moulin

Préparation de la farce

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Lavez les tomates, coupez le chapeau et évidez-les délicatement à l'aide d'une cuillère.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse, le mélange oignon/ail, le persil ciselé et la moitié des dés de scamorza.
- Salez et poivrez généreusement la farce.

Montage et cuisson

- Garnissez généreusement chaque tomate avec le mélange préparé.
- Répartissez le reste des dés de scamorza sur le dessus de chaque tomate pour un effet gratiné.
- Remplacez les chapeaux des tomates et disposez-les dans un plat allant au four.
- Saupoudrez d'un voile de chapelure et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez pendant 40 à 45 minutes jusqu'à ce que les tomates soient tendres et le fromage bien fondu.

Astuces du chef

- Ne jetez pas la chair des tomates : mixez-la avec un peu d'ail pour en faire une sauce tomate maison à servir avec du riz.

- Pour une version plus légère, remplacez la moitié de la chair à saucisse par du riz précuit.
- La scamorza fumée apporte un goût boisé unique, mais vous pouvez utiliser de la mozzarella di bufala pour une version plus douce.