



## **TOMATES FARCIES A LA PROVENCALE**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

**6 grosses tomates + 500 gr de boeuf haché + 4 cuillerées huile d'olive + 4 oignons + 2 gousses d'ail + 1 bel œuf + 70 gr de pignons + 100 gr d'olives noires + 1 pincée de thym, romarin et basilic + 1 /2 cuillerée à café de sucre + sel, poivre.**

### **Préparation :**

**Tout d'abord faire revenir dans l'huile d'olive 2 oignons hachés, ajoutez la viande hachée, faire cuire tout ceci 5 minutes en remuant souvent avec une fourchette pour séparer la viande, n'oubliez pas de saler et poivrer.**

**Mélanger l'ail, les pignons, les olives dénoyautées et coupées en petits morceaux, liez le tout avec l'œuf. Garnissez les tomates que vous avez au préalable évidées**

**Préchauffez le four à 180°. Mettre la dernière cuillère d'huile d'olive dans un plat à gratin, éparpillez dans son fond les 2 oignons restant, saupoudrez d'un peu de sel et de poivre.**

**Déposez les tomates par dessus, n'oubliez pas de mettre les chapeaux sur chaque tomate.**

**Versez dans le fond du plat 1/2 cube de bouillon fondu dans de l'eau chaude.**

**Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium.**

**Faire cuire 30 minutes dans le four chaud, puis retirez la feuille d'alu, poursuivez la cuisson 10 minutes encore.**

**Servir chaud, c'est vraiment succulent ...**