Tomates Farcies de ma Grand-Mère

Pour une quinzaine de tomates farcies :

- **1,3 kg de chair à saucisse**
- **15 tomates (différentes variétés et couleurs si possible)**
- **3 œufs**
- **1/2 miche de pain rassis**
- **1 bouquet de persil**
- **1 ou 2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Laver puis vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère. Réserver.
3. Partager par le milieu la 1/2 miche de pain et en retirer l'ensemble de la mie puis l'émietter.
4. Dans un saladier, ajouter la chair à saucisse avec la mie de pain et les œufs.
5. Pétrir à la main puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Ajouter ensuite le persil et l'ail, tout deux finement ciselés. Pétrir à nouveau.
7. Garnir les tomates puis disposer dans un plat.
8. Enfourner pour 1h/1h15 de cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien gratinées : c'est prêt !

   La recette est valable pour une multitude de légumes de saison : courgettes, aubergines, poivrons, pomme de terre … ou encore champignons de Paris !
   De plus, c'est la recette de ma grand-mère qui me l'a gentiment transmise !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !