Tomates farcies :

1 Tomates farcies aux champignons
2 Tomates farcies à la Genevoise

(quantités pour 2 personnes)

Tomates farcies aux champignons

- 4 tomates
- 6 gros champignons
- 4 à 5 échalotes
- 2 petits oeufs
- 2 càs de flocons de quinoa
- 1 càs de parmesan et 2 càs de fromage de brebis
- 3 branches de thym, une belle branche d'estragon et 3 càs de persil
- sel aux herbes, poivre

1 Couper le chapeau des tomates. Creuser l'intérieur des tomates avec une petite cuillère, garder la pulpe qui sera dans la farce. Saler l'intérieur des tomates et les retourner dans le plat à four.
2 Couper les échalotes et les champignons en petits cubes de 1 cm de côté. Dans une poêle huilée, faire revenir les échalotes sans les dorer, ajouter les champignons. Laisser cuire à découvert en remuant de temps en temps pendant une quinzaine de minutes.
3 Dans un saladier, préparer la farce : casser les oeufs, ajouter la pulpe des tomates coupée en petits cubes, les flocons de quinoa, les champignons, les fromages, les herbes hachées, le sel, le poivre.Bien mélanger.
4 Retourner les tomates, les farcir, mettre les chapeaux. S'il reste de la farce, la répartir entre les tomates sur le fond du plat. Arroser le tout de 2 càs d'huile d'olive.
5 Enfourner, démarrage à froid, pour une demi-heure à trois quarts d'heure , à 180°. Protéger le plat avec un papier cuisson bio au bout d'un quart d'heure. Garder au chaud.

Tomates farcies à la Genevoise

- 2 grosses tomates jaunes (« ananas ») et 2 tomates moyennes rouges (« rose de Berne »)
- 2 oeufs
- 3 belles càs de flocons de millet ou de quinoa
- 60 g de fromage râpé (brebis)
- 2 càs de crème de riz
- 1 càs de tamari (sauce de soja bio)
- 4 gousses d'ail écrasées avec la lame d'un couteau puis hachées
- persil et estragon frais hachés
- basilic, persil et menthe
- sel aux herbes, poivre

1 Couper un chapeau, creuser les tomates. Saler l'intérieur des tomates et les retourner dans le plat à four.
2 Conserver la pulpe, la couper en petits morceaux, ainsi que les chapeaux ; ce sera mis au fond du plat.
3 Préparer la farce : battre les oeufs et ajouter tout le reste des ingrédients. Bien mélanger.
4 Remplir les tomates de ce mélange. S' il reste de la farce, la mélanger à la pulpe (voir 2) et répartir le tout au fond du plat, ajouter les tomates farcies. Verser 2 càs d'huile d'olive sur l'ensemble.
5 Enfourner à four froid, régler à 180° pour une demi-heure. Tenir au chaud dans le four éteint.