

## TOMATES FARCIES AUX HERBES



### Ingrédients :

- 2 kg de tomates
- 1 botte de basilic
- 1 botte de coriandre
- 2-3 branches d'origan frais ou de marjolaine
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- 2 boules de mozzarella égouttées
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 tasse de pain dur pilé (j'ai pris de la chapelure)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation :

- Laver les tomates, les couper en 2 dans la largeur, retirer les graines et les poser dans un plat, allant au four.
- Dans un mixeur, mettre la mozzarella coupée en morceaux, les oignons épluchés et émincés, l'ail épluché et les herbes lavées et séchées puis mixer par à-coups pour Obtenir un hachis.
- Ajouter l'oeuf et mixer encore une fois. Répartir cette farce sur les tomates assaisonnées.
- Mélanger le pain et le parmesan et saupoudrer les tomates avec ce mélange, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 40 mn environ.