



Cette recette se fait assez rapidement, on la prévoit la veille et on la termine le lendemain. Si le temps d'attente est important, c'est parce que ça permet aux tomates d'éliminer leur eau de végétation.

TOMATES FARCIES A LA RICOTTA



Pour 8 personnes :

8 tomates moyennes si possible, bien rondes et toutes de la même grosseur

500 g de ricotta

80 g de parmesan râpé

¼ de bouquet de basilic (ou si on préfère de ciboulette)

Sel et poivre selon le goût

La veille, éplucher les tomates (toujours avec l'épluche-tomates Zyliss qui évite de les ébouillanter et leur permet de rester fermes). Enlever leur chapeau, les évider soigneusement, les saler un peu à l'intérieur et les poser têtes en bas sur une grande passoire.

Réserver au frais jusqu'au lendemain. Jeter l'eau qu'elles ont rendu.

Le même jour ou le lendemain, comme on veut, mélanger à la fourchette, la ricotta, le parmesan, les herbes ciselées, le poivre et ajuster en sel (il n'en faut souvent pas beaucoup à cause du parmesan). Le mélange doit être bien homogène.

Remplir les tomates avec ce mélange, remettre le chapeau et réserver au frais jusqu'à l'heure de les servir.