

Tomates farcies de bœuf braisé

Ingrédients:

- 1 kg Oignons
- 1 kg Carottes
- 1 Céleri
- 1 tête d'Ail
- 1 bouteille Vin rouge
- 8 grosses tomates
- Basilic

Préparation:

- Légèrement assaisonner la pièce de bœuf à braiser, les saisir à l'huile.
- Éplucher et couper les carottes, céleri et oignons en mirepoix (couper en morceaux d'1/4 de pouces)
- Lorsque que la pièce de viande est saisie, retirer de la marmite et enlever l'extra de gras et y ajouter la mirepoix avec de caraméliser vos légumes.
- Ajouter une tomate coupée en dés, cuire 5-10 minutes et déglacer avec le vin rouge.
- Remettre votre pièce de viande dans la marmite et couvrir avec de l'eau ou du bouillon au choix, laisser mijoter 2-3h selon la grosseur de votre pièce.
- Prenez vos tomates, enlever le pédoncule et faire une croix avec un couteau
- Plonger les tomates dans une eau bouillante pendant 10 secondes et laisser refroidir sur le plan de travail.
- Éplucher, couper l'extrémité et vider la tomate
- Récupérer votre pièce de viande et effiloche la viande
- Passer le bouillon au tamis, presser pour extraire le maximum de goût et remettre à réduire selon la consistance voulue.
- Farcir les tomates avec la viande et cuire au four 10 minutes afin qu'elles soient bien chaudes et napper de la sauce et ajouter du basilic, servir!