

### 3. Pomodori „sorpresa“

#### Tomates « surprise »



8 pièces (8 ou 4 portions)

##### Ingrédients :

8 tomates allongées

8 échalotes (un peu plus petites que les tomates)

4 cuillères à soupe de vin (Porto, si possible)

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamico (ou vinaigre de framboises)

4 cuillères à soupe de sucre (ou sucre brun) (év. badiane)

huile d'olive

sel

##### Préparation :

##### Première partie :

1. Lavez les tomates, coupez le morceau supérieur et videz-les.
2. Salez légèrement.

##### Deuxième partie :

3. Pelez les échalotes et faites-les frire dans l'huile chaude.
4. Saupoudrez avec le sucre et caramélisez.
5. Ajoutez le sel, le vin et le vinaigre (éventuellement aussi la badiane) et faites cuire couvertes, mais pas trop longtemps (les échalotes doivent rester croquantes, entières).
6. Remplissez chaque tomate d'une échalote et ajoutez un peu de sauce.
7. Faites cuire pendant environ 10 à 15 minutes au four (180°).

#### « Médailles » de tomates



4 portions

##### Ingrédients :

4 grandes tomates (type « cœur de bœuf.»)

2 cuillères à soupe d'ail haché

4 cuillères à soupe de persil haché

4 cuillères à soupe d'oignon (facultatif)

4 cuillères à soupe de chapelure

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel

##### Préparation :

1. Lavez les tomates et coupez-les en tranches horizontales (environ de 1 cm)
2. Mélangez bien ail, persil, oignon, chapelure, huile et sel.
3. Étalez la farce sur les tomates.
4. Faites cuire au four (180°) 5 à 10 minutes.