

TOMATES CONFITES À LA RICOTTA

Ingrédients : donne au moins 12 tomates

- 12 grosses tomates italiennes (ou plus)*
- 1 contenant de 475 g de ricotta égouttée
- 4 c. à soupe (26 g) de chapelure
- 4 c. à soupe (24 g) ou plus de parmesan râpé
- 15 feuilles de basilic ciselées
- 1 oignon vert ciselé
- Une bonne pincée de piment d'Espelette
- 1 tête d'ail, défaits en chemise
- 2 à 3 branches de romarin
- 2-3 petites tiges de thym citronné
- Une petite poignée de ciboulette à l'ail
- Sel, poivre
- Huile d'olive extra vierge pour couvrir les tomates

** Selon leur grosseur, vous pourrez avoir à utiliser jusqu'à 20 tomates*

Préparation :

1. Préchauffer le four à 130° C / 250° F.
2. Découper une calotte sur chaque tomate, les évider délicatement sans perforer la peau. Saler et poivrer l'intérieur des tomates, les laisser dégorger quelques minutes sur du papier absorbant.
3. Dans un bol, mélanger la ricotta, la chapelure, le parmesan, le basilic, l'oignon, et le piment d'Espelette Saler et poivrer. (*Important de bien assaisonner!*)
4. Farcir les tomates, presser la farce pour bien remplir les tomates jusqu'au fond.
5. Déposer les tomates, face coupée au fond, dans un plat à four juste assez grand pour maintenir les tomates debout et tassées les unes contre les autres. Le plat devra être suffisamment profond pour bien couvrir les tomates d'huile. Ajouter les gousses d'ail en chemise, le romarin, le thym citronné, et la ciboulette.
6. Verser l'huile d'olive pour couvrir les tomates. Laisser confire doucement les tomates au four 1 - 1h 30 h.
7. Servir comme antipasto ou sur des tranches de pain grillées et bien marquées, frottées

avec une gousse d'ail coupée en 2. Trancher les tomates, les disposer sur le pain et arroser les bruschetti d'un filet d'huile de cuisson. On pourra aussi servir les tomates sur des pâtes courtes enrobées de l'huile de cuisson des tomates ou comme accompagnement.

Note: j'ai servi sur des fettucine

Source: déclinaison d'une recette de Jean Fortin à l'émission *À la di Stasio*
<http://aladistasio.telequebec.tv/recettes/recette.aspx?id=153>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 5 septembre 2012
<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/09/tomates-confites-la-ricotta.html>