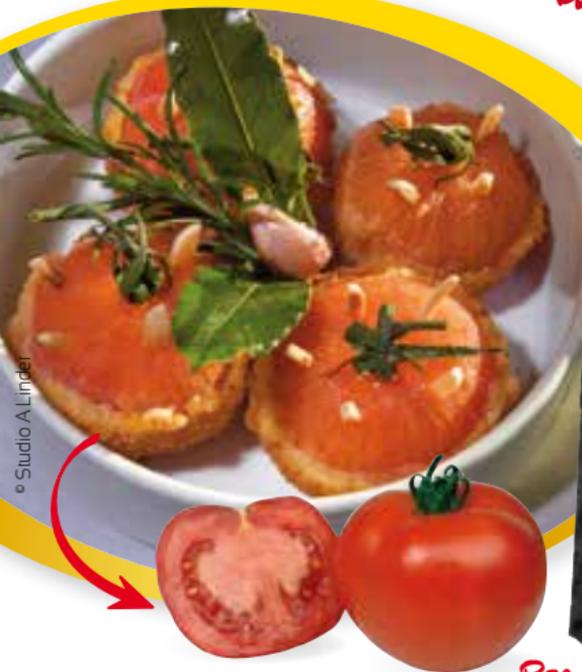




La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Tomates Previa farcies aux éclats d'amandes



POUR 4 PERSONNES

- 4 tomates Previa.FI avec le pédoncule
- 1 courgette
- 6 champignons de Paris
- 1 cuillerée à soupe d'amandes en bâtonnets
- 1/2 oignon et 1/2 gousse d'ail
- 1 œuf
- 15 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 50 g de chapelure
- fleur de thym
- farine, sel, poivre
- Huile pour friture
- 1 brin de romarin, feuilles de laurier

Previa.FI



Marc Haeberlin

Restaurateur à Illhausern



On ne présente plus l'Auberge de l'Ill, monument de la gastronomie où officie Marc Haeberlin, quatrième génération de cuisinier.

L'Auberge de l'Ill a récemment fêté ses 45 ans de 3 macarons Michelin, obtenus en 1967.

L'Auberge de l'Ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhaeusern
www.auberge-de-l-ill.com



Tomates Previa farcies aux éclats d'amandes

- 1 Plonger les tomates 10 secondes dans de l'eau bouillante, les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les peler en prenant soin de laisser le pédoncule attaché. Couper la base des tomates, faire une petite ouverture et les vider avec une petite cuillère.
- 2 Faire chauffer une poêle à revêtement antiadhésif et y faire griller les bâtonnets d'amande à sec, en remuant souvent. Laisser refroidir.
- 3 Peler l'oignon et l'ail. Les hacher finement. Les faire fondre pendant 5 minutes avec le beurre, à feu doux.
- 4 Nettoyer les champignons de Paris et les couper en petits dés. Prélever la peau de la courgette à l'aide d'une mandoline d'une épaisseur d'environ 2 mm et tailler cette peau également en petits dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle et faire sauter la brunoise de champignons et de courgettes pendant 2 minutes. Saler et poivrer.
- 5 Mélanger le contenu de la poêle avec l'oignon et l'ail fondus et lier avec le parmesan. Ajouter 1 pincée de fleur de thym, le persil et les amandes. Concasser légèrement cette farce et la mettre dans une poche munie d'une douille lisse.
- 6 Faire chauffer l'huile pour friture à 180°C. Farcir les tomates avec la farce, par la base. Batre l'œuf dans une assiette. Passer successivement la moitié inférieure des tomates dans la farine, l'œuf battu et la chapelure pour les paner et ainsi les refermer.
- 7 Les plonger dans l'huile chaude et les laisser frire pendant 3 à 4 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant. Décorer avec les éclats d'amandes, quelques feuilles de laurier et un brin de romarin.
Servir chaud.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*

