



TOMATES FARCIES AU POULET ET RÖSTIS MAISON



10-15 min



15 min



1 pers.

RÉALISÉ PAR

Nicolas Charriere

L'auberge de Dully vous offre cette recette que vous trouverez à la carte, à côté de son traditionnel poulet et de plein d'autres choses sympathiques!

INGRÉDIENTS

- 3 tomates moyennes
- 100-150gr de blanc de poulet
- 100gr de tomates concacées (en boîte)
- 1 oignon
- 150gr de pommes de terre
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez aussi préparer la sauce tomate vous-même avec 2 tomates de plus et en y ajoutant ce que vous avez retiré des 3 autres que vous allez farcir.

Pour la farce, vous pouvez aussi utiliser les restes d'un poulet que vous avez servi lors d'un précédent repas.

Les röstis peuvent être préparés différemment.

Une fois les pommes de terre pelées, les râper puis, dans une poêle remplie d'eau, avec si vous le désirez un peu de bouillon de légumes, les précuire.

Encore légèrement croquantes verser le contenu de la poêle dans une passoire pour retirer l'amidon des röstis en les passant sous l'eau courante chaude.

Mettre un peu d'huile dans la poêle et les faire dorer.

MARCHE À SUIVRE

Tomates farcies au poulet

Préchauffer le four sur 150°.

Hacher finement l'oignon et émincer le blanc de poulet en petits morceaux.

A feu vif, faire sauter la viande rapidement pour la griller sans trop la cuire et y ajouter l'oignon. Une fois le tout légèrement doré, retirer du feu, saler, poivrer et hacher finement cette préparation.

Vider les tomates, les farcir avec le hachis, les dresser dans un plat creux que vous pouvez mettre au four et le glisser dans celui-ci 5 à 8 minutes.

Préchauffer la sauce en y ajoutant les herbes de Provence. Il existe toutes sortes de sauces tomates déjà assaisonnées en magasin.

Sortir le plat du four, verser la sauce autour des tomates et remettre au four entre 8 à 10 minutes.

Röstis

Pendant que vous préparez les tomates, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Une fois cuites mais encore légèrement dures, les peler et les râper pour en faire des röstis.

Lorsque les tomates sont au four avec la sauce, chauffer la poêle avec un peu d'huile et faire dorer les pommes de terre à votre convenance.