

# À vos papilles

Copyright ©  
Vente et distribution commerciale interdites  
L'utilisation non autorisée est prohibée. Les personnes autorisées peuvent télécharger, afficher, visualiser et imprimer une copie pour leur usage personnel

## Gastronomie exotique



Si votre jardin foisonne de tomates fraîches, et que la sauce tomate devient redondante, essayez cette recette. Présentable (et pourtant si simple!), elle vous transportera le temps d'un repas au Moyen-Orient de par son agneau et sa menthe, mais aussi en Italie par le vin ci-contre.



### Argiano Brunello di Montalcino 2006

Derrière une couleur rubis, nez intense et complexe. Savourez ce rouge sec, corsé et épicé, qui met de l'avant une vive acidité. La bouche d'une texture charnue culmine en une finale persistante.

Source : SAQ, 14 juin. Accessible au : <http://www.saq.com/>



## Tomates fraîches à l'agneau

### Ingrédients

- 300 g d'agneau haché
- 6 tomates
- 1 œuf
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- Persil frais
- 2 c. à soupe de riz
- 2 c. à soupe d'huile de Canola
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de menthe fraîche, ciselées

### Préparation

1. Faire cuire le riz selon les indications sur le sachet et laisser tiédir (on peut le préparer la veille).
2. Laver et essuyer les tomates, et les couper au  $\frac{2}{3}$ . Réserver le tiers. Prélever leur chair et la réserver

dans un bol. Laisser reposer les tomates à l'envers sur du papier absorbant.

3. Éplucher et émincer l'oignon et l'ail. Les faire rissoler à feu doux pendant cinq minutes dans l'huile de Canola. Laisser tiédir.
4. Incorporer l'agneau, la pulpe de tomates, le persil ciselé et le riz cuit et tout mélanger. Saler et poivrer.
4. Battre l'œuf et l'ajouter au mélange.
5. Préchauffer le four à 350 °F.
6. Disposer les tomates dans un plat huilé et les remplir de la farce. Les mettre au four pendant 40 minutes et, 10 minutes avant la fin de la cuisson, poser le tiers, « le chapeau », sur les tomates.
7. À servir bien chaud parsemé de la menthe fraîche.

Donne 6 portions.