

ÊTRE ROUGE COMME

Prendre autant de belles tomates que d'invités et préparer une farce, parures de veau ou chair à saucisse, hacher finement avec champignons, échalotes, persil et pointe d'ail ; passer au beurre et ajouter des jaunes d'œufs, poivrer, saler.

Faire des chapeaux et creusez l'intérieur, cet intérieur que vous laissez cuire avec la farce et une noix de rillettes de Tours quelques minutes et ajoutez du vin blanc.

Garnir avec cet appareil les tomates, mettre le couvre-chef et repasser au four un bon quart d'heure.

Servir avec un gamay de la Touraine et plus particulièrement avec un chenin de Husseau (Montlouis).