Tomates farcies maison au Cookeo encore du bon

Tomates farcies une recette traditionnelle mais qui nous régale toujours

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates

400 g de chair à saucisse

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation de ces tomates farcies

Coupez les tomates, faites des chapeaux. Creusez les tomates et recupérer la chair pour la mélangez avec la chair à saucisse. Salez et poivrez.

Garnissez vos tomates avec la préparation chair à saucisse et tomates.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo (calez les) .

Versez un bouillon que vous avez préparé avec de l’eau ,le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Passez en cuisson rapide 10 mn . **Servez chaud.**