

# 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 récupérez la chair pour la mélanger 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.**