

Tomates farcies champignons style weight watchers au cookeo



Tomates farcies champignons style weight watchers au cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

200 g de bœuf haché

5 tomates

100 g d'oignons congelés

100 g de champignons de Paris congelés

1 cuillère à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de thym

1 cuillère à café d'ail déshydraté

1 verre de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Lavez les tomates et coupez des chapeaux

Evidez les tomates . Placez la chair des tomates ,les oignons, les champignons de Paris dans un hachoir.

Déposez dans un saladier la chair des tomates, les champignons et les oignons hachés puis ajoutez la cuillère de concentré de tomates, le thym, l'ail et la viande hachée.

Salez et poivrez.

Farcissez les tomates évidées .Placez les dans la cuve .

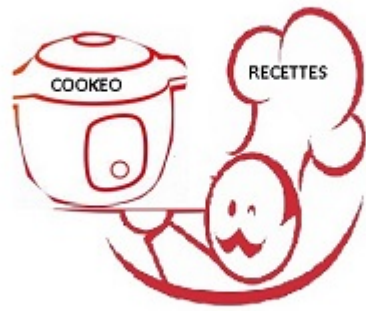
Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Servez chaud



RecettesCookeo.net



1000 RECETTES COOKEO