

Tomates farcies cookeo extra crisp



Tomates farcies cookeo extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de chair à saucisses

4 tomates

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 gousses d'ail

Persil

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates.

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux .

Hachez l'oignon ,l'ail et le persil avec un peu de chair se tomates. (Conservez le reste de la chair pour faire du coulis).

Déposez la chair à saucisses dans un saladier

Ajoutez dans le saladier l'oignon,l'ail,le persil et la chair de tomates haché.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le vin blanc

Salez et poivrez .

.Mélangez tous les ingrédients et garnissez les tomates avec cette farce.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 40 mn à 180° (le temps peut varier en fonction de la grosseur de vos tomates)

Servez chaud avec du riz par exemple