

# 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