

Tomates farcies extra crisp cookeo



Tomates farcies extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée de porc

4 tomates

1 oignon

10 g de mie de pain rassis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

60 ml de Lait

Sel

Poivre

2 cuillères à café de persil déshydraté

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates.
(Conservez la chair pour faire du coulis).

Coupez l'oignon en morceaux

Mettez la mie de pain rassis dans un saladier avec 60 ml
lait pour la ramollir

Déposez la viande hachée dans un saladier. Mélangez avec le
pain.

Ajoutez l'oignon coupé en morceaux.

Saupoudrez avec le persil.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

.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°

Servez chaud avec du riz par exemple