

Tomates farcies riz recette cookeo



Tomates farcies riz recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz

5 tomates

300 g de viande hachée

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

Persil

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 oignon

Préparation

Découpez des chapeaux pour les tomates. Enlever la chair pour vider vos tomates.

Hachez l'oignon puis hachez la chair de tomates.

Mélangez dans un saladier la viande hachée avec l'oignon et la chair de tomates. Mélangez ;

Salez, poivrez, saupoudrez de persil.

Ajoutez la cuillère à soupe de concentré de tomates. Versez la moitié du verre de vin blanc et mélangez.

Garnissez vos tomates de l'ensemble de la préparation. Reposez les chapeaux.

Versez le riz dans la cuve. Déposez ensuite les tomates.

Versez l'eau et le reste du verre de vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud