

## TOMATES FARCIES VIANDE CHAMPIGNONS (thermomix + cookéo)



**Eh oui, elles sont trop cuites !!**

### **Ingrédients :**

- 200 g de bœuf haché
- 8 tomates à farcir
- 100 g d'oignons
- 100 g de champignons de paris
- 1 c à c de thym
- 1 c à c d'ail
- 150 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de bœuf
- coriandre frais
- 50 ml d'eau
- sel, poivre

### **Préparation:**

- couper les chapeaux des tomates et vider les
- mettre dans le bol du Thermomix, la chair des tomates, l'oignon coupé en quatre et les champignons, le thym, l'ail, sel, poivre et la viande hachée
- puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- farcir les tomates évidées avec la farce obtenue
- mettre dans la cuve du cookéo, le vin, le cube de bouillon et l'eau
- disposer les tomates dans le fond de la cuve
- placer les chapeaux sur les tomates
- passer le Cookéo en mode sous pression pour 8 minutes
- un conseil, diminuer le temps de cuisson car mes tomates étaient trop cuites !

**Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site [COOKEOMANIA](http://www.cookeomania.com)**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

**THERMOMINOUX 2018**

<http://thermominoux.over-blog.com>