

# **TOMATES FARCIES A LA VIANDE HACHEE (cake factory et thermomix)**



**Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Doudou's Factory sur l'application CAKE FACTORY**

## **Ingrédients :**

- 4 tomates a farcir
- 300 g viande hachée
- 100 g fromage râpée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 1 c à s paprika doux en poudre
- 1 c à s cumin en poudre
- 1 c à s chapelure
- 2 c à s huile d'olive
- 50 ml de vin blanc
- 2 c à s coriandre haché
- sel
- poivre

## **Préparation:**

- A l'aide d'un couteau, découper le dessus des tomates ( réserver les chapeaux), les évider délicatement à l'aide d'une cuillère à café tout en conservant la pulpe enlevée.
- Saler le fond des tomates et les retourner sur une assiette afin qu'elles rendent l'eau
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive
- puis faire revenir 5 minutes à 120° vitesse 1
- Ajouter la pulpe de tomate réservée, le cumin, le paprika, la coriandre, le sel et le poivre
- laisser mijoter 10 minutes à 120° en sens inverse vitesse 1
- réserver 2 c à s
- ajouter la viande hachée et la chapelure
- laisser mijoter 10 minutes à 120° en sens inverse vitesse 1
- puis ajouter le fromage râpé
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 3
- Dans le moule anti adhésif, ajouter les 2 c à s de sauce tomate réservée et le vin blanc
- disposer les tomates à farcir dans le moule
- remplir les tomates avec la farce
- Couvrir les tomates avec leur chapeau.

- **Utiliser le programme manuel**
- **Enfourner pour environ 45 minutes à 180 degrés**

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

**THERMOMINOUX 2021**

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