

TOMATES FARCIES A L'EXTRA CRISP (thermomix - extra crisp cookéo)



Ingrédients :

- 12 petites tomates
- 350 g viande de bœuf hachée ou de farce à légumes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 boîte de tomate pelée au jus
- 1 c à c de cumin
- 1 c à c de curcuma
- 1 c à c de paprika
- quelques feuilles de basilic
- gruyère râpé
- 50 ml de vin blanc

Préparation :

- couper le chapeau des tomates et les évider
- mettre dans le bol, les oignons coupés 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 et la chair des tomates
- puis faire revenir 5 minutes à 120° vitesse 1
- ajouter la viande, les épices, sel et poivre
- puis mijoter 10 minutes à 120° en sens inverse vitesse 1
- ajouter ensuite la pulpe de tomates, l'ail, les feuilles de basilic, sel, poivre
- laisser mijoter 10 minutes à 120° en sens inverse vitesse 1
- disposer les tomates dans un plat
- puis les remplir avec la préparation
- réserver le reste de farce
- placer les chapeaux sur les tomates
- ajouter le vin blanc dans le fond du plat
- placer le panier en silicone avec le plat de tomates dans la cuve du cookéo
- positionner l'extra Crisp puis faire cuire 32 minutes à 180°C

- **passer à la cuisson de la fournée de tomates**
- **si vous souhaitez congeler les tomates farcies :**
- **placer le restant de farce dans deux barquettes**
- **puis disposer les tomates**

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

THERMOMINOUX 2022

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