

# Tomates farcies riz cookeo



## Tomates farcies riz cookeo

On peut réaliser des tomates farcies au cookeo . C'est un peu différent effectivement qu'au four mais la recette est tout de même plus qu'acceptable . Testez et dites moi ce que vous en pensez!!

### 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](#)