

Tomates farcies au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 8	Commentaires : 4	Astuces : 15

Ingrédients

400G d'hachis de boeuf
20G d'huile
4 grosses tomates
1/2 oignon
1 tranche de pain mie
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Herbes de Provence

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Mettre la tranche de pain de mie dans le bol et régler 5 secondes sur la vitesse 4. réserver dans un bol.

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 1.

Â»

Mettre la viande, le pain mie, le sel, le poivre et les herbes de Provence dans le bol et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Couper le haut des tomates et les évidés. Remplir l'intérieur avec la préparations, remettre le chapeaux de la tomate.

Â»

Beurrer un plat allant au four et mettre les tomate farcies dedans.

Â»

Enfourner 25 minutes.