

tomates farcies

Tupperware®

Donne : 6 portions
Une portion = 1 tomate

Ingrédients

6 tomates beefsteak moyennes
6,25 oz/180 g de mélange à farcir pré-emballé
¼ tasse de beurre ou de margarine, divisé en cubes de 1 pouce/2,5 cm
1 tasse d'eau très chaude

Instructions

Couper le haut des tomates; évider les graines et la pulpe avec une cuillère. Jeter les "chapeaux" et les graines de tomate. Hacher la pulpe dans le Rapido-chef. Égoutter dans la Passoire double et mettre de côté pour utiliser plus tard. Retourner les tomates sur des serviettes en papier pour les égoutter.

Combiner l'eau et le beurre ou la margarine dans un Bol Grand-mère®. Ajouter le mélange à farcir, la pulpe de tomate réservée et remuer. Laisser reposer 5 minutes pour que le liquide soit absorbé. Remplir les tomates uniformément avec le mélange à farcir et mettre dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère, mettre le bol étuveur sur le réservoir d'eau et couvrir. Mettre au micro-ondes à puissance élevée 10 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que la farce soit bien chaude.

tomates farcies

Tupperware®

Donne : 6 portions
Une portion = 1 tomate

Ingrédients

6 tomates beefsteak moyennes
6,25 oz/180 g de mélange à farcir pré-emballé
¼ tasse de beurre ou de margarine, divisé en cubes de 1 pouce/2,5 cm
1 tasse d'eau très chaude

Instructions

Couper le haut des tomates; évider les graines et la pulpe avec une cuillère. Jeter les "chapeaux" et les graines de tomate. Hacher la pulpe dans le Rapido-chef. Égoutter dans la Passoire double et mettre de côté pour utiliser plus tard. Retourner les tomates sur des serviettes en papier pour les égoutter.

Combiner l'eau et le beurre ou la margarine dans un Bol Grand-mère®. Ajouter le mélange à farcir, la pulpe de tomate réservée et remuer. Laisser reposer 5 minutes pour que le liquide soit absorbé. Remplir les tomates uniformément avec le mélange à farcir et mettre dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère, mettre le bol étuveur sur le réservoir d'eau et couvrir. Mettre au micro-ondes à puissance élevée 10 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que la farce soit bien chaude.

tomates farcies

Tupperware®

Donne : 6 portions
Une portion = 1 tomate

Ingrédients

6 tomates beefsteak moyennes
6,25 oz/180 g de mélange à farcir pré-emballé
¼ tasse de beurre ou de margarine, divisé en cubes de 1 pouce/2,5 cm
1 tasse d'eau très chaude

Instructions

Couper le haut des tomates; évider les graines et la pulpe avec une cuillère. Jeter les "chapeaux" et les graines de tomate. Hacher la pulpe dans le Rapido-chef. Égoutter dans la Passoire double et mettre de côté pour utiliser plus tard. Retourner les tomates sur des serviettes en papier pour les égoutter.

Combiner l'eau et le beurre ou la margarine dans un Bol Grand-mère®. Ajouter le mélange à farcir, la pulpe de tomate réservée et remuer. Laisser reposer 5 minutes pour que le liquide soit absorbé. Remplir les tomates uniformément avec le mélange à farcir et mettre dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère, mettre le bol étuveur sur le réservoir d'eau et couvrir. Mettre au micro-ondes à puissance élevée 10 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que la farce soit bien chaude.

tomates farcies

Tupperware®

Donne : 6 portions
Une portion = 1 tomate

Ingrédients

6 tomates beefsteak moyennes
6,25 oz/180 g de mélange à farcir pré-emballé
¼ tasse de beurre ou de margarine, divisé en cubes de 1 pouce/2,5 cm
1 tasse d'eau très chaude

Instructions

Couper le haut des tomates; évider les graines et la pulpe avec une cuillère. Jeter les "chapeaux" et les graines de tomate. Hacher la pulpe dans le Rapido-chef. Égoutter dans la Passoire double et mettre de côté pour utiliser plus tard. Retourner les tomates sur des serviettes en papier pour les égoutter.

Combiner l'eau et le beurre ou la margarine dans un Bol Grand-mère®. Ajouter le mélange à farcir, la pulpe de tomate réservée et remuer. Laisser reposer 5 minutes pour que le liquide soit absorbé. Remplir les tomates uniformément avec le mélange à farcir et mettre dans le bol étuveur de l'Intelli-Vap Tupperware®. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère, mettre le bol étuveur sur le réservoir d'eau et couvrir. Mettre au micro-ondes à puissance élevée 10 minutes, ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que la farce soit bien chaude.