

# Tomates farcies et leur délicieuse sauce

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



Préparation 30 minutes et cuisson 1h15 minutes

Pour 8 personnes

Facile

## **La farce:**

-1200g de viande hachée porc et boeuf

-100g de fromage rapé

-2 oeufs

-3 gousses d'ail

-2 gros oignons

-100g de chapelure ou morceaux de pain

-se, poivre, herbes au choix

## **Les tomates et la sauce**

-16 grosses tomates

-sel et poivre

## **Accompagnement**

-1000g de pommes de terre fermes

Déposer les oignons et l'ail dans le bol et hacher **7 sec/ vit5**. Ajouter les autres ingrédients de la farce et mélanger, programme **pétrin** jusqu'à ce que le mélange soit homogène. environ 1 min. Réserver.

Laver les tomates, couper la partie supérieure (garder les "chapeaux") et vider l'intérieur. Disposer les tomates évidées dans un plat à gratin et verser la pulpe et le jus dans le bol.

Farcir les tomates avec la viande préparée, remettre les chapeaux et enfourner pour 1h15 sur 200 degrés.

Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les disposer dans le Varoma.

35 minutes avant la fin de la cuisson au four, disposer le Varoma sur le couvercle du bol rempli de jus et pulpe de tomate. **Cuire 35 min/Varoma /vit 1**.

A la sonnerie, réserver les pommes de terre au chaud.

Verser le jus de cuisson des tomates farcies (qui est dans le fond du plat à gratin) dans le bol avec le coulis de tomates, ajouter sel et poivre et mixer **45 sec/vit 10**.

Servir les tomates avec les pommes de terre nappées de sauce.

**Miam, bon dimanche**,.... et laissez-moi un commentaire sur le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) , ce serait sympa. Merci et bon appétit.