



FICHE RECETTE



INGREDIENTS 4 Personnes

POUR LES TOMATES

1 oeuf
4 Belles tomates
400 gr de viande de veau hachée
2 saucisses aux herbes
2 gousses d'ail
2 Oignons nouveaux avec une partie des tiges vertes
1 cuillère à café de safran
1 Bocal de sauce tomate maison
Huile d'olive
Fleur de sel - Poivre au moulin



RIZ

1 verre à moutarde de Riz
Basmati
1 cuillère à café de safran
Fleur de sel - Poivre au moulin

Tomates farcies

Veau et saucisses aux herbes à l'Air-Fryer



ÉTAPES



- Mixer les gousses d'ail (épluchées) et les oignons. Réserver
- Mettre la viande hachée de veau dans un saladier. Ajouter un jaune d'oeuf, une cuillère à soupe d'ail et d'oignon mixés, + le safran.
- Retirer les boyaux des saucisses et ajouter la chair dans le saladier. Saler et poivrer, ajouter un peu de sauce tomate et remuer avec les mains propres.
- Laver les tomates, les essuyer, retirer les trognons.
- Retirer le centre des tomates, (garder la chair) et retourner ensuite les tomates pour qu'elles s'égouttent. Remplir les tomates de farce et les placer dans un plat allant au four.
- Ajouter de la sauce tomate dans le fond du plat et un très léger filet d'huile sur chaque tomate.
- Retirer dans l'appareil les grilles et la plaque de séparation du tiroir. Sélectionner, Grandzone et préchauffer fonction Bake à 160°C pour 5 minutes
- Enfiler des gants anti-chaueur pour éviter de se brûler et placer le plat dans le tiroir. Lancer la cuisson Fonction Bake 160° pendant 20 minutes.
- Faire cuire le riz selon les indications du paquet avec du safran. Le passer lorsqu'il est cuit et le mettre dans un saladier. Saler et poivrer
- Regarder où en est la cuisson des tomates au bout des 20 minutes et lancer à nouveau la cuisson pour 20 minutes (plus ou moins en fonction de la grosseur des tomates.
- Réchauffer la sauce tomate dans laquelle ainsi que la chair de tomate, retirée et mixée ajouter du safran. Mélanger
- Sortir le plat de l'air fryer, saler, ajouter la sauce rendue dans la sauce tomate. Mélanger
- Servir une portion de riz, salé, avec une tomate.
- Arroser le tout de sauce tomate et servir le reste de sauce à part