

ŒUFS AUX TOMATES

Pour 4 personnes



Préparation : 10 min

Cuisson : 10 minutes



4 tomates – 8 œufs – 30 gr de beurre – Sel – Poivre



- Coupez les tomates en deux, les évider. Saler, poivrer.
- Casser 1 œuf dans chaque demi-tomate. Les placer dans un plat beurré allant au four.
- Cuire à four chaud 210°C (Th.7) 10 minutes et servir.