

TOMATES A LA PROVENCALE

Pour 6 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes



6 tomates – 150 gr de chapelure – 4 gousses d’ail – huile – 1 cuillère à soupe de persil – 1 cuillère à soupe d’huile d’olive – sel fin – poivre moulu



- Laver les tomates, les couper en deux et en retirer pépins.
- Préparer la persillade en mélangeant la chapelure avec l’ail et le persil haché.
- Assaisonner les tomates. Les retourner. Laisser égoutter. Remplir les demi-tomates de persillade.
- Cuire 15 minutes au four à 180°C (Th.6) dans un plat creux avec une cuillère à soupe d’huile d’olive. Servir aussitôt.