

TOMATES À LA PROVENÇALE



Un grand classique en Provence, gorgé de saveur et rapide à réaliser.
Un régal pour les yeux et les papilles à consommer sans modération !



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 tomates rondes
- 1 tasse de persil haché
- 4 gousses d'ail
- 50 g de chapelure
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre



- Couper les tomates en deux, les saler et les retourner sur une assiette pour les laisser dégorger environ 15 minutes.
- Mixer le persil, l'ail, les herbes de Provence et la chapelure finement.
- Prendre une grande poêle ou 2 moyennes. Faire chauffer un peu d'huile, déposer les tomates, face bombée au-dessus, et les saisir 2 min à feu vif. Les retourner, saler, poivrer et les faire glisser sur un plat à four.
- Recouvrir du mélange persil, ail et chapelure. Arroser d'un filet d'huile. Enfourner à 220°C (thermostat 7-8) pendant 20 minutes. Servir et déguster !

