

Tomate Provençale

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 3 grosses tomates ou 6 tomates moyennes
- 1 botte de persil frisé
- 4 gousses d'ail (30 g environ)
- 100 g de chapelure
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation :

- Ciseler le persil, hacher finement les gousses d'ail, mettre la persillade dans un récipient, verser 2 à 3 cuillerées d'huile et mélanger. Ajouter la chapelure, mélanger à nouveau et réserver.
- Couper les tomates en deux, enlever les graines puis les disposer sur une plaque allant au four préalablement huilée.
- Saler et poivrer les tomates et les garnir de la persillade, puis les arroser à nouveau d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner à four chaud à 180° pendant 25 à 30 min.
- Servir en accompagnement d'une viande ou poisson.