



Tomates provençales super simples

Accompagnement

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 à 10 tomates bien rouges
- huile d'olive
- ail, persil, sel, poivre
- origan ou marjolaine (important pour le goût)
- chapelure

Préparation :

Couper les tomates en 2. Lever les graines. Saler l'intérieur et les placer dans un plat légèrement huilé qui ira au four.

Ajouter sur chaque moitié de tomates : un hachis d'ail/persil, sel, poivre, une pincée de marjolaine ou origan.

Parsemez ensuite de chapelure. Huiler légèrement le dessus des tomates (en mettant un doigt sur le goulot de la bouteille pour que l'huile s'écoule goutte à goutte).

Mettre un tout petit peu d'eau au fond du plat et enfourner à thermostat 7 (210°C) environ 30 mn.

Servir chaud, tiède ou froid. Accompagne riz ou viande.



Recette proposée par francine

   **Votre avis**
compte beaucoup
pour nous ! [Je donne mon a](#)

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**