

TOMATES À LA PROVENÇALE

Juillet 2007 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 tomates rondes bien rouges
- ★ 8 gousses d'ail
- ★ 6 brins de persil
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à soupe de chapelure
- ★ 1 cuillère à café de fleur de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à four

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,70 € (soit 0,43 € par personne)



Recette :

Huiler un plat à four avec un tiers de l'huile. Laver et essuyer les tomates, les couper en deux et les placer dans le plat, côté peau vers le fond. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Hacher le persil finement. Couper les gousses d'ail en deux dans le sens de la hauteur, éliminer les germes verts et hacher le reste finement, mélanger au persil et au thym. Déposer un peu de ce hachis sur chaque demi-tomate, puis un filet d'huile, saler, poivrer et ajouter une pincée de chapelure. Enfourner pour 35 minutes en veillant à ce que les tomates ne noircissent pas.

Servir en accompagnement de viandes ou poissons, grillés ou poêlés; volailles rôties, ... Légume idéale avec les grillades au barbecue.

i Les **tomates à la provençales** peuvent figurer dans une ronde de légumes avec fagots de haricots verts, gratin dauphinois, purée de céleri, ... autour d'un plat en sauce ou d'une pièce de viande. On peut remplacer le thym par de l'origan.