Tomates à la provençale

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette de tomates toute simple, sans chapelure, parfaite pour accompagner l'été des plats de viande un peu épicés.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Cuisson: 30 min - Durée: 1 h

Ingrédients

- 8 tomates
- sel

Assaisonnement

- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de persil haché
- 80 ml d'huile d'olive
- poivre

Préparation

1. Couper les tomates en deux.
2. Retirer le cœur avec une cuillère à melon ou un petit couteau.
3. Les saupoudrer sur la tranche d'un peu de sel, les retourner dans une assiette et les laisser dégorger un quart d'heure.
4. Faire chauffer le four à 200° C.
5. Eplucher et hacher l'ail.
6. Dans un bol, mélanger l'ail avec le persil et l'huile d'olive. Poivrer.
7. Placer les tomates dans un plat à four, tranche vers le haut.
8. Verser 1 à 2 cuillères à café d'assaisonnement dans le creux de chacune d'entre elles.
9. Enfourner et faire cuire 20 à 30 minutes.
10. Servir aussitôt.