

Tomates a la provençale : à cuire au BBQ ou a la poêle



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
15 min
0 min



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>	Quantité	(pour 8 personnes)
Grosse tomates	4	
Ail	1 gousse	
Sel, poivre, persil		
Echalote	2	à émincer
Chapelure		ou restes de pain hachés
Huile d'olive	2 c a soupe	
Herbes de Provence		

- Laver les tomates et les couper dans le sens de l'épaisseur. Épépiner, saler et retourner pour faire dégorger.
- Pendant ce temps, préparer dans un bol un mélange avec l'ail, l'échalote hachée, sel, poivre, persil. Ajouter l'huile d'olive et la chapelure, pour obtenir une consistance de sable mouillé.
- Mettre ce mélange sur les tomates et tasser un peu. Ajouter des herbes de provence.
- Au barbecue, déposer les tomates sur la grille et laisser cuire 15 minutes environ. OU Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et déposer les tomates. Laisser cuire à feu moyen environ 20 minutes.



Les tomates sont prêtes quand elles sont bien fondantes !