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





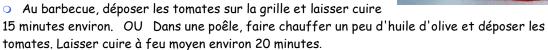
10 min 15 min 0 min

ii <u>Fa</u>

<u>Facile</u>

<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		

- O Laver les tomates et les couper dans le sens de l'épaisseur. Epépiner, saler et retourner pour faire dégorger.
- O 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.



Les tomates sont prêtes quand elles sont bien fondantes!

