4 pers.

40 min

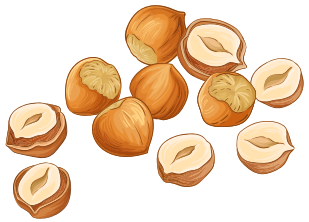
TOMATES À LA PROVENÇALE

Ingrédients

6 tomates

1 botte de persil

4 gousses d'ail



30 g de noisettes

20 g de chapelure

Sel et poivre

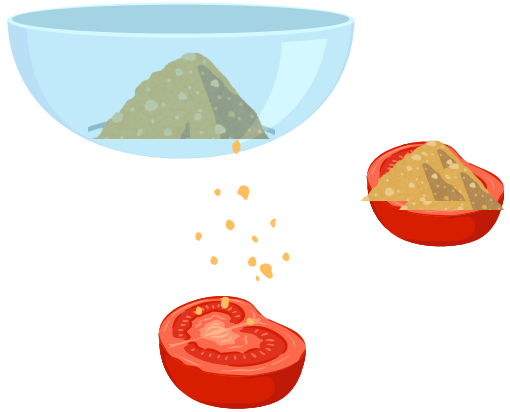
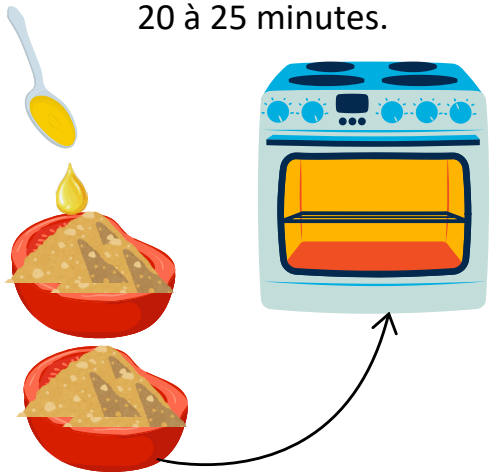
Un filet d'huile d'olive

Préparation

1 Couper les tomates en deux.

2 Mixer le persil, l'ail, les noisettes, la chapelure, le sel et le poivre.

3 Recouvrir les tomates du mélange.



4 Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes.