



## Tomates à la provençale



*Grand classique de la cuisine méridionale, les tomates provençales se cuisent généralement au four. Personnellement, je préfère la cuisson à la poêle, plus rapide et plus pratique : on peut rajouter les ingrédients au dur et à mesure, sans avoir à sortir le plat du four. Avec la salade de tomates, c'est un des plats qui permet de profiter au maximum du goût incomparable des tomates du jardin, l'été venu (et bientôt reparti, snif).*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 grosses tomates rondes
- persil haché
- 2 gousses d'ail
- 50 g de chapelure (j'ai mixé un reste de biscuits apéritifs pour faire la chapelure)
- herbes de Provence
- une cuil à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation :

Couper les tomates en deux. Mixer le persil, l'ail, les herbes de Provence et l'ail. Ajouter la chapelure (ou mixezr avec les biscuits apéritifs).

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Déposer les tomates face bombée au-dessus, les saisir à feu vif. quelques minutes. Ensuite, les retourner et cuire à couvert à feu moyen. En cours de cuisson, verser sur chaque tomate le mélange persil, ail et chapelure. Laisser cuire une quinzaine de minutes.

Servir les tomates bien chaudes, en accompagnement d'une viande grillée.

Le 13 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/13/index.html>