



Temps de préparation : 15 minutes environ

Temps de cuisson : 30 minutes environ

Ingrédients pour 4 demi-tomates :

- 2 tomates
- 1 poignée de feuilles de basilic frais
- 1 poignée de persil plat frais
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 + 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer votre four à 350°F ou 180°C.

Couper les tomates en 2 et les évider. Garder le jus et les pépins.

Laisser les tomates dégorger éventuellement un peu pendant que vous préparez la farce ; les saler et les retourner.

Préparer la farce ; mettre au mixeur le persil, le basilic, le jus et pépins des tomates, l'échalote, l'ail, 3 cuillères à soupe de chapelure, un beau filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Mixer et farcir les tomates de cette préparation.

Sur le dessus des tomates, répartir le restant de chapelure mélangé au parmesan râpé.

Ajouter quelques pignons de pin, l'origan et enfourner pour 30 minutes environ.