

Tomates au Four



Pour 2 personne(s)

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|------------------|
| - TOMATE (S) | 3 à 4 |
| - ECHALOTE (S) | 3 |
| - GOUSSE (S) D'AIL | ou ail en poudre |
| - CHAPELURE | un peu |
| - PIMENT DE CAYENNE | qq. pincées |
| - PERSIL | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les tomates en deux et déposez-les sur un plat allant au four.
- Emincez finement les échalotes et répartissez-les sur les tomates.
- Ajoutez un peu d'ail, piment de Cayenne, persil et chapelure.
- Salez et poivrez puis huilez le tout.
- Enfourez pour 15 à 20 minutes.