

Tomates Catalanes à la Plancha

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TOMATE(S)	4
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ORIGAN	1 c à soupe
- ROMARIN	2 c à café + qq.brins de frais
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un bol, mélangez l'origan avec l'huile et l'ail écrasé. Salez et poivrez.
- Coupez les tomates en 2.
- Saupoudrez-les de romarin puis salez et poivrez.
- Préchauffez la plancha.
- Commencez par faire griller les tomates sur le côté coupé pendant 30-45 secondes.
- Retournez-les, arrosez-les du mélange à base d'origan et poursuivez la cuisson côté peau pendant 6-8 minutes.
- Décorez d'un brin de romarin frais.
- Servez sans attendre.

