



Légumes variés

Tomates provençales aux noisettes



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

292

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Tomate(s)**
5 c. à soupe **Huile d'olive**
3 **Gousse(s) d'ail**
20 branche(s) **Persil plat**
60 g **Chapelure**
20 g **Noisette(s) entière(s)**
4 c. à café **Sucre roux**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tomates provençales

- 1 Laver et sécher les tomates. Les couper en deux dans le sens de la largeur.
- 2 Déposer les tomates sans les faire se chevaucher dans un plat à gratin, face découpée vers le haut. Parsemer le sucre cassonade sur les tomates.
- 3 Dans le bol du mixeur, concasser finement les noisettes.
- 4 Laver et sécher les feuilles de persil. Peler les gousses d'ail. Les ajouter dans le bol du mixeur avec l'huile d'olive. Mixer finement.
- 5 Enlever le germe de la gousse d'ail afin que le plat soit plus digeste.
- 6 Verser le mélange dans un bol, ajouter la chapelure. Saler et poivrer. Mélanger puis répartir sur les tomates.
- 7 Glisser le plat dans un four préchauffé à 220°C (Th.7-8) pendant 20 minutes.
- 8 Parsemer le sucre au moins 5 minutes avant de couvrir les tomates, il aura le temps de fondre sur la chair.

Étape 2

Dressage

1 Servir les tomates provençales chaudes.