

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Tomates aux oeufs et au jambon



Pour 4 personnes :

- 4 grosses tomates bien rondes
- Sel et poivre moulu
- 1 pincée de thym
- 100 g de jambon cru ou de lardons fumés
- 4 gros oeufs

Coupez la partie supérieure des tomates, évidez-les et gardez les chapeaux. Salez l'intérieur et posez-les tête en bas pendant 10 min.

Assaisonnez l'intérieur des tomates de poivre et de thym, remplissez-les avec le jambon coupé ou les lardons et cassez un oeuf dans chaque tomate.

Couvrez-les avec les chapeaux, ce qui évitera aux jaunes d'oeufs de durcir. Dans un plat allant au four, faites-les cuire, préalablement chauffé à 175°C (th.4) pendant 20 minutes.