Tomates provençales au four

**Préparation : 10 min Cuisson : 30 min**

 **Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

6 tomates

6 c à soupe de persil

4 c à soupe de chapelure

3 gousses d’ail dégermées

2 c à soupe d’huile d’olive

**Préparation**

**Préchauffage four 180°C (th.6)**

Mixer le persil avec l’ail, la chapelure et 1 c à soupe d’huile d’olive. Laver et couper les tomates en deux. Les placer dans un plat, côté couper vers le haut. Saler poivrer, les arroser avec l’autre cuillère d’huile d’olive restante et les recouvrir de persillade. Enfourner pour 30 min.

Vous pouvez ajouter un peu d’eau au fond du plat (1/2 verre) pour éviter qu’elles ne collent.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**