



# Tomates à la provençale



## Ingrédients :

- 2 tomates
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail
- 4 grosses cuillères à soupe de chapelure
- 1/2 bouquet de persil

## Préparation :

- Laver les tomates et les couper en 2. Les poser dans un plat à gratin.
- Dans un bol mélanger la chapelure avec le persil ciselé et l'ail écrasé. Saler, poivrer, puis ajouter l'huile d'olive. Si nécessaire ajouter un peu plus d'huile d'olive.
- Déposer une à deux cuillères à soupe du mélange de chapelure sur les tomates.
- Enfourner à 180°C pendant une vingtaine de minutes, le dessus doit être doré.