

tomates à la provençale

Pour : 6

6 tomates de Marmande ou coeur de boeuf

2 petites gousses d'ail

1/2 bouquet de persil

100 g de baguette sèche

quelques feuilles fines de céleri

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre, piment d'Espelette

Dans un petit mixeur, réduire en chapelure le pain. Ajouter l'ail et mixer à nouveau.

Nettoyer le persil et les feuilles de céleri. Les ciseler finement avec des ciseaux (mieux que de les hacher).

Dans un bol, mélanger la chapelure, les herbes. Saler et poivrer. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette.

Couper les tomates en deux. Les ranger dans un plat à gratin. Répartir dessus une belle cuillère à café de hachis d'herbes. Ajouter le reste d'huile d'olive en filet sur les tomates.

Enfourner à 170° pendant 45 minutes de cuisson. Si vous voulez, faites cuire les tomates 30 minutes à l'avance, et les repasser au four pendant 15 minutes juste avant de les déguster. Avec des grillades, c'est parfait !

