



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Tomates farcies aux œufs

Plat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tomates
- 4 œufs,
- persil,
- ciboulette et basilic ciselés,
- 60 g de chapelure blanche,
- sel, poivre.

Préparation :

- 1- Allumez le four sur th. 6 (000°C)
- 2- Mélangez dans un bol les herbes et la chapelure.
- 3- Coupez le "chapeau" des tomates aux trois quarts de la hauteur.
- 4- Réservez les chapeaux.
- 5- Retirez les graines et salez le fond des tomates.
- 6- Huilez un plat à four et posez-y les tomates.
- 7- Répartissez au fond de chaque tomate le mélange herbes et chapelure.
- 8- Mettez le plat au four et laissez cuire 20 minutes.
- 9- Au bout de ce temps, retirez-le et cassez un œuf dans chaque tomate.
- 10- Remettez au four et laissez prendre 10 minutes environ.
- 11- Pour servir, posez délicatement une tomate sur chaque assiette et accompagnez-la de tranches de pain coupé fin et grillé.

BON APPÉTIT