

Tomates à la provençale

Ingrédients :

- 6 tomates
- Poivre
- Persil
- Sel
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olives

Préparation :

- Laver les tomates. Les couper en 2.
- Les disposer directement sur la plaque de votre four.
- Versez de l'huile d'olives sur chaque demi-tomate. Ajoutez sur chaque demi-tomate 1 bonne cuillère à café du mélange ail et persil.
- Salez et poivrez.
- Laissez -les au four pendant au moins 1 heure, à 220°.
- Il faut que les tomates soient bien confites et qu'elles aient vraiment réduits.

