

# ŒUFS EN TOMATE À LA PROVENÇALE

Février 2005 (Actualisé en février 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 4 belles tomates rondes fermes
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 2 brins de persil plat
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à four, Cuillère parisienne

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,60 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 5/6 (165°C) pendant 10 minutes. Laver les tomates, couper une tranche du côté opposé au pédoncule et à l'aide d'une cuillère parisienne, vider les tomates de leur pulpe et de leurs graines sans percer le fond. Saler l'intérieur et laisser reposer. Peler l'ail et le hacher finement. Ciseler finement le persil. Retourner les tomates sur du papier absorbant et les laisser s'égoutter.

Huiler le plat à four avec l'huile d'olive, disposer les tomates et casser un œuf dans chacune d'elles, saler, poivrer, ajouter ail et persil haché, saupoudrer d'origan et mettre à four chaud pour 25 minutes. Consommer dès la sortie du four avec du pain de campagne.

## Boisson :

Un Coteaux d'Aix en Provence rosé servi à 8/10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.