

## Tomates croustillantes à la provençale

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tomates
- 4 biscottes ou pain dur
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- C cuillère à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail haché.
- Sel/poivre.

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C
2. Lavez les tomates et retirez leur chapeau
3. Mettre les biscottes cassées en morceaux dans un torchon propre et les émietter très finement en tapant avec un rouleau ou à défaut avec un verre.
4. Mettre les miettes dans un saladier, ajoutez l'huile, le persil et l'ail, saler et poivrer.
5. Mettez les tomates dans un plat allant au four, disposez un petit tas de la préparation sur chaque tomate et passer un léger filet d'huile d'olive sur chacune d'elles.
6. Enfourez pendant environ 30 minutes.