

L'œuf d'Arles

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn, égouttage : 1 h, cuisson : 20 mn.

4 œufs, 4 grosses tomates, un oignon, une demi-tête d'ail, estragon, sel, poivre, 4 carrés d'aluminium.

Découper le haut de chaque tomate afin de pouvoir retirer une grande partie de leur chair avec une petite cuillère. Garder les tomates aussi intactes que possible.

Saler l'intérieur et les poser à l'envers pendant une heure pour les vider de leur eau. Ensuite poivrer l'intérieur de ces tomates et mettre l'oignon, l'ail, l'estragon hachés finement puis l'œuf débarrassé de sa coquille, saler. Enrouler chaque œuf d'Arles dans un carré d'aluminium. Placer sur le barbecue, braises moyennes, pendant une vingtaine de minutes.

Servir très chaud dans la papillote d'aluminium.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.