

Tomates à la provençale

Préparation : 5 minutes, cuisson : 20 minutes.

Pour 4 personnes.

8 tomates, 8 c à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, sel, poivre.

Laver les tomates; les sécher; les couper en deux dans le sens de la largeur; les presser délicatement pour extraire les graines et l'eau de végétation.

Faire chauffer l'huile dans une poêle; y mettre les tomates côte à côte; si la poêle n'est pas assez grande, faire cuire les tomates en plusieurs fois.

Faire cuire les tomates à feu moyen environ 10 minutes de chaque côté en les remuant souvent et délicatement pour qu'elles n'attachent pas; les tomates doivent être molles sans trop se défaire; les retourner à l'aide d'une large spatule flexible ou avec une écumoire; ajouter un peu d'huile en cours de cuisson si c'est nécessaire.

Eplucher les gousses d'ail; laver le persil; passer l'ail et le persil à la moulinette.

Ranger les tomates sur un plat de service; saler; poivrer; les arroser avec le jus de cuisson; les saupoudrer d'ail et de persil hachés.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.