

## Mes tomates provençales



### **Ingrédients (4 personnes):**

6 petites tomates grappe, sucre, sel, poivre, pesto, origan, 1 petit kub au persil, huile d'olive, fromage râpé.

### **Préparation:**

Laver, équeuter et couper en 2 les tomates.

les mettre dans un plat allant au four

et saupoudrer d'une pointe de couteau de sucre.

Puis mettre successivement sur chaque moitié de tomate : du pesto, un soupçon de sel, émietter le kub au persil ( qui est salé donc ne pas pousser sur le sel et utiliser du fromage râpé peu salé)





du poivre du moulin (ici : 5 baies)  
le fromage râpé et un filet d'huile d'olive

et un léger nuage d'origan



Chauffer le four haut et bas à 200° et y mettre le plat assez haut

Cuire 20 minutes.

Servir chaudes ou froides, avec des oeufs durs, ou de la viande, ou des frites ou en apéritif ou... tout ce que vous voulez.

Elles sont vraiment excellentes.