

LES TOMATCHOUMS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 min
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 plat qui va au four

Ingrédients :

- 8 tomates
- Chapelure
- 1 soupçon d'huile d'olive
- Sel, poivre



Dehors, la pluie tombe. Il fait un froid de canard et vous ne supportez plus d'être emmitouflé dans votre gilet en laine de yack. Voici, pour vous réconforter, une recette pleine de soleil !

1. Préchauffez votre four à 180°/Th.6, coupez ces tomates éclatantes de joie de vivre en deux et enlevez les graines.
2. Mettez du sel de mer sur vos tomates et placez-les dans un plat légèrement huilé (tout comme votre peau que vous enduisez de monoï de Tahiti). Quelle sensation de chaleur !
3. Parsemez la chapelure et un peu de poivre comme si vous jouiez avec du sable...
4. Ajoutez une légère touche d'huile d'olive sur chaque moitié de fruits de soleil.
5. Versez un peu d'eau dans le fond de votre plat et mettez au four 25 minutes. Vous avez soudain tellement chaud que vous quittez votre gilet pour votre slip de bain.