



TOMATES A LA PROVENCALE

1 grande poêle - de grosses tomates mûres - QS ail - QS persil plat - sel - poivre - QS huile d'olive –

Essuyer avec du papier absorbant les tomates. Ôter les queues à l'aide d'un couteau. Les couper en 2 dans le sens de la largeur. Presser au dessus de l'évier les moitiés pour enlever les graines. Verser 3 à 4 càs d'huile d'olive dans la poêle. Ranger bien serrées les moitiés de tomates chair contre le fond. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de jus. Les retourner à l'aide d'une spatule. Saler, poivrer. Parsemer d'ail et de persil finement hachés. Couvrir et laisser encore cuire 15 minutes.

Peuvent se déguster aussi bien froides, tièdes ou chaudes. Accompagnent très bien des pâtes genre papillon au beurre et en accompagnement de viande ou même de poisson (cabillaud vapeur).