



## Tomates à la coque



4

Difficulté



10 min



-



25 min

En pleine saison de tomates, voici une recette originale, toute simple, rapide et très sympathique...



### Ingrédients pour 4 personnes (soit 8 tomates) :

- 8 tomates
- 8 œufs
- 8 feuilles de basilic
- 80g d'allumettes de bacon
- Sel
- Poivre
- Gruyère râpé

### Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (th 6/7).

Découper un chapeau aux tomates après les avoir lavées et essuyées. Creuser l'intérieur à l'aide d'une cuillère à café.

Saler et poivrer les tomates dans le fond, mettre environ 10g d'allumettes de bacon au fond de chaque tomate, vous pouvez aussi mettre des lardons, des dés de jambon ou de blanc de poulet.

Ajouter une feuille de basilic dans chaque tomate, puis casser un œuf dans chacune d'elles. Parsemer d'un petit peu de gruyère râpé, si vous voulez, vous pouvez assaisonner avec sel et poivre à nouveau.

Mettre cuire au four pendant 20-25 minutes selon votre goût pour la cuisson de l'œuf, n'oubliez pas de mettre les couvercles des tomates. Vous pouvez en cours de cuisson couvrir les tomates avec une feuille de papier d'aluminium afin d'éviter que le jaune durcisse avant que le blanc ne soit cuit.

Servir les tomates à la sortie du four, accompagnées de mouillettes.

Il ne vous reste plus qu'à déguster... bon appétit.