

Tomates à la provençale

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers	Cocotte de base 8 pers	Grande cocotte 10 pers
Tomates moyennes	6	8	10
Gousses d'ail	2	3	4
Persil	1 bouquet	1 bouquet	1 bouquet
Huile d'olive	1 filet	1 filet	1 filet
Chapelure	2 c. à s.	3 c. à s.	4 c. à s.
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Huilez le fond de la cocotte.
- 2 - Coupez les tomates en deux.
- 3 - Disposez-les dans la cocotte, partie bombée sur le fond.
- 4 - Assaisonnez (facultatif).
- 5 - Épluchez l'ail. Hachez-le finement avec le persil.
- 6 - Ajoutez la chapelure au mélange ail et persil.
- 7 - Répartissez ce mélange sur les tomates.
- 8 - Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	35 mn	40 mn
Inversion*	15 mn	15 mn	20 mn
HAUT :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....