



OEUFS COCOTTE EN COQUE DE TOMATE

Ingrédients pour 4 personnes :

4 tomates rondes (assez grosses)
4 oeufs
2 cuillères à soupe de chapelure
2 cuillères à soupe de parmesan
10 brins de ciboulette
Sel
Poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.
Rincez, séchez et coupez 1 chapeau aux tomates. Evidez-les.
Dans un bol, mélangez le parmesan, la chapelure et la ciboulette ciselée.
Répartissez les 3/4 de cette préparation dans le fond des tomates.
Cassez les œufs et en mettre un dans chaque tomate.
Salez et poivrez.
Saupoudrez le reste de la préparation chapelure/parmesan/ciboulette sur les œufs.
Mettez les tomates dans un plat (en pirex par exemple) et glissez au four pendant 20 minutes.
Sortez du four et servez aussitôt avec du pain grillé.

Vous pouvez remplacer le parmesan par du gruyère.

Variantes :

Oeufs cocotte comté, tomates sechées et ciboulette
Oeufs cocotte saumon fumé et estragon
Oeuf cocotte au bacon
Oeufs-cocottes au chèvre