

## Œufs aux tomates

Pour 4 personnes.

100 g de beurre ou de margarine, 4 tranches de pain, 4 œufs, 2 tomates, sel, poivre, persil haché, 50 g de gruyère râpé.

Couper les tomates en deux. Les mettre, partie coupée au-dessus, dans un plat allant au four, en laissant un large espace entre elles. Glisser dix minutes à four chaud, après les avoir salées et poivrées.

Pendant ce temps, faire frire les croûtons de pain à la poêle dans les trois quarts du beurre.

Glisser un croûton frit sous chaque tomate. Avec une fourchette, creuser un petit nid au centre de chaque demi-tomate et y casser un œuf. Saler, poivrer, recouvrir de fromage râpé, poser un morceau de beurre et remettre au four pendant une dizaine de minutes.

Servir dès que les œufs sont cuits, après avoir parsemé de persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.