

## Tomates frites en tranches

Pour 6 personnes.

Faire dégorger les tomates pendant 10 minutes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 10 minutes.

6 grosses tomates très fermes; 1 tasse à thé de farine; 1 verre d'huile; 1 bouquet de persil; 3 gousses d'ail; sel fin; poivre fraîchement moulu.

Laver et essuyer les tomates; les couper en tranches de 2 centimètres d'épaisseur; les saupoudrer légèrement de sel fin et les laisser dégorger 10 minutes.

Pendant ce temps, laver et éponger le persil; le hacher; éplucher et hacher l'ail.

Egoutter les tranches de tomates; les éponger dans un torchon propre; les saupoudrer avec la farine; les secouer pour en faire tomber l'excédent.

Faire chauffer l'huile dans une poêle; lorsqu'elle est bien chaude, y placer les tranches de tomates; les laisser bien dorer des deux côtés.

Faire chauffer un plat de service.

Une minute avant la fin de la cuisson, ajouter dans la poêle le persil et l'ail haché; veiller à ne pas laisser l'ail noircir.

Egoutter les tranches de tomates, les dresser sur le plat de service; les poivrer; servir chaud.

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.