

## Tomates monégasques

Pour 6 personnes.

6 tomates, deux poignées de mie de pain, 1/4 de litre de lait, 8 anchois, deux c d'huile d'olive, sel, poivre, fines herbes hachées, une c à soupe de parmesan râpé, un peu de chapelure.

Creuser et épépiner les tomates. Les ranger dans un plat et les mettre au four pendant cinq minutes à chaleur vive. Les égoutter.

D'autre part, préparer la farce avec la mie de pain trempée dans le lait et essorée, ail, fines herbes hachées, filets d'anchois dessalés et pilés, sel, poivre.

Garnir les tomates, remettre les chapeaux, arroser d'une c à soupe d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan et remettre au four trente minutes jusqu'à ce que les tomates soient fondantes et gratinées.

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.