

TOMATES PROVENÇALES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Mélange 5 céréales
2,5kg



4/6
PERS.



15
MIN.



12
MIN.

INGRÉDIENTS

- 120g de mélange 5 céréales Vivien Paille
- 6 tomates
- 80g de chapelure
- ½ bouquet de basilic (une dizaine de feuilles)
- Sel, poivre
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil
- Huile d'olive

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 200°C.

1. Cuire le mélange 5 céréales en suivant les indications du paquet
 2. Coupez les tomates en deux.
Dans un saladier, mélangez la chapelure, l'ail écrasé, et les herbes fraîches ciselées. Salez, poivrez. Ajoutez le mélange 5 céréales et mélangez à nouveau.
 3. Saisissez les tomates 2 minutes à la poêle sur feu vif.
 4. Placez-les dans un plat allant au four légèrement huilé et recouvrez-les du mélange réalisé précédemment. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
 5. Enfourez 12 minutes à 200°C.
3. Servir chaud.