

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



25 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

## TOMATES EN GRATIN

### Ingrédients

- 6 à 8 belles grosses tomates coupées en deux
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 4 échalotes hachées
- 6 c. à s. de parmesan râpé
- 6 c. à s. de chapelure
- 1/4 de bouquet de persil haché
- poivre du moulin

- Réglez le four sur 160 °C (th. 5-6).
- Pressez légèrement les tomates pour en chasser la majorité des pépins et alignez-les dans un plat huilé, partie arrondie sur le fond du plat.
- Dans un bol, mélangez les échalotes, le parmesan et la chapelure. Recouvrez-en les tomates. Arrosez d'un peu d'huile de colza et enfournez le plus près possible de la sole pour 20 à 25 min.
- Poivrez et parsemez de persil à la sortie du four.