



Oeuf en Cocotte de tomate

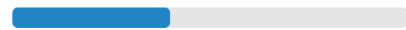
Publiée par [Marine](#), il y a 1 an



ENVIRON 18 MIN



FACILE



ENVIRON 3.6€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4.3/5



INGRÉDIENTS (2 PERS.)

- ❑ 2 grosses tomates rondes
- ❑ 2oeuf
- ❑ Camembert (ou gruyère râpé)
- ❑ Basilic (ou herbe de Provence)
- ❑ Sel & Poivre

MATÉRIEL

- ❑ Ramequins de taille moyenne
- ❑ Couteau
- ❑ Four (ou micro-ondes)

PRÉPARATION

Coupez le couvercle des tomates puis évidez les (*enlevez les pépins et la pulpe*) en faisant bien attention de ne pas percer le fond des tomates.

Posez chaque tomate évidée dans un ramequin afin que pendant la cuisson la tomate ne s'abime pas.

Salez, poivrez et ajoutez les herbes au fond des tomates. (la pulpe des tomates que l'on a enlevé n'est pas nécessaire pour la recette, on peut la garder plus tard pour faire une sauce tomate pour des pâtes par exemple)

Cassez un œuf délicatement dans chaque tomate puis déposez deux fines tranches de camembert sur le dessus de l'œuf (*le camembert donne vraiment un bon gout mais il peut être remplacer par du gruyère*).

Assaisonnez un peu puis enfournez 25min au four à 200°C. Pour ma part, n'ayant pas de four j'ai passé les tomates par tranche de 20secondes au micro-onde jusqu'à que l'œuf cuise.

A la fin de la cuisson, rajoutez le couvercle des tomates afin qu'il cuise un peu...

C'est prêt, à table !!!!!

NB: pour un plat plus complet je conseille de manger les tomates avec du riz.