TOMATES PROVENÇALES AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Par Jean-François Piège

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 55 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

4 tomates grappes entières

sel

d'huile d'olive

150 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**

40 g de chapelure Panko

poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver les tomates, couper les en deux, retirer les pépins et les pédoncules et assaisonner-les de sel et d'huile d'olive.
2. Cuire au four pendant 45 minutes à 150°C.
3. Ajouter le Boursin® Cuisine sur les tomates.
4. Parsemer de chapelure et d'huile d'olive.
5. Passer au four pendant 5 minutes à 150°C.
6. À la sortie du four, assaisonner d'un tour de moulin à poivre.

Astuce du chef

1. Le Boursin® cuisine apportera gourmandise à ce plat traditionnel qui plaira aux petits comme aux grands. Grâce à sa texture et à sa tenue au four, le Boursin® ne coulera pas à la cuisson.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg