



## 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

### Pour 4 portions

ingrédients

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

Laver les tomates, couper les en deux, retirer les pépins et les pédoncules et assaisonner-les de sel et d'huile d'olive.

Cuire au four pendant 45 minutes à 150°C.

Ajouter le Boursin® Cuisine sur les tomates.

Parsemer de chapelure et d'huile d'olive.

Passer au four pendant 5 minutes à 150°C.

À la sortie du four, assaisonner d'un tour de moulin à poivre.

### Astuce du chef

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](#)

[Read more](#)



**[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)**

[Read more](#)  
[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)