

Tomates gratinées au Parmesan

- Les tomates gratinées au Parmesan sont un pur délice (Et facile à faire!)



Ingrédients :

- 2 ou 3 tomates Beefsteak
- 1 tasse (250 ml) de fromage Parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de basilic séché
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché finement

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Tapiser une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et vaporiser d'un peu d'huile.
3. Tranches les tomates et étendre sur la plaque à cuisson.
4. Garnir de Parmesan et d'herbes.
5. Faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et en bulles.
6. Garnir de persil frais.
7. Servir immédiatement!

Voici une recette d'entrée que vous devez absolument essayer... C'est super simple, mais franchement bon et rafraîchissant :) Bon appétit!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)