TOMATES RôTIES AU FOUR



La cuisson au four transforme de simples tomates en un accompagnement intensément parfumé. Coupées en deux puis assaisonnées de cumin, de paprika fumé et d’un filet d’huile d’olive, elles deviennent tendres, juteuses et légèrement caramélisées.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4 à 6 portions

Ingredients

- 8 tomates moyennes bien mûres
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge
- Sel

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 200 °C.

Etape 2

Laver les tomates puis les couper en deux. Les disposer dans un plat allant au four, face coupée vers le haut.

Etape 3
Saler les tomates puis répartir le cumin et le paprika fumé sur leur surface. Arroser uniformément avec l'huile d'olive.

Etape 4
Enfourner pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres, juteuses et commencent légèrement à caraméliser sur les bords.

Etape 5
Pour une finition plus caramélisée, placer éventuellement les tomates sous le gril pendant 1 à 2 minutes en surveillant attentivement.

Etape 6
Servir les tomates chaudes ou à température ambiante. Elles peuvent également être conservées puis réchauffées au moment du repas.