

*Tomate Charbonnière du Berry  
à la provençale*





urgc

UNION POUR LES RESSOURCES  
GÉNÉTIQUES DU CENTRE

[www.tresorsvivantsducentre.com](http://www.tresorsvivantsducentre.com)



Centre-Val de Loire

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales.

IMPRIM'VERT®

## *Tomate Charbonnière du Berry à la provençale*



- 3 grosses tomates Charbonnière du Berry
- 1 oignon doux
- 6 belles c. soupe de chapelure
- 6 anchois
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive

Coupez les tomates Charbonnière du Berry en deux, horizontalement. Disposez les six moitiés sur un plat, face coupée vers le haut. Emincez finement l'oignon, répartissez-le sur les tomates. Préchauffez le four à 180°C.

Pendant ce temps, préparez la chapelure. Commencez par écraser l'ail et émincer finement les anchois. Mettez une poêle à chauffer avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, puis les anchois. Laissez rissoler quelques instants à feu moyen, puis ajoutez la chapelure. Laissez-la griller quelques moments.

Répartissez cette chapelure sur les tomates, puis enfournez pour 15 à 20 mn de cuisson.