

Tomates Boulette de Touraine rôties



Tomates Boulettes de Touraine rôties

- Une barquette de tomates Boulette de Touraine
- Huile d'olive
- Origan, basilic, thym
- Sel et poivre



Lavez, puis découpez les tomates boulette en deux, dans la sens de la longueur.
Assaisonnez-les avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre. Ajoutez des feuilles de basilic, d'origan et de thym.

Déposez le tout sur une plaquette recouverte de papier sulfurisé.
Faites cuire pendant 10 à 15 mn au four à 160°C.

Dégustez en apéro, avec les doigts, ou bien sur une belle tartine avec du chèvre frais!