

Œuf au nid

Ingrédients

- 1 œuf
- 1 grosse tomate (au moins 200g)
- 1/2 gousse d'ail
- 1 c à café de persil haché
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- sel et poivre

Préparation

Huilez légèrement un plat à four, y placer la tomate entière évidée.

Saler et poivrer l'intérieur de la tomate et la parfumer avec la moitié des herbes et l'ail hachés, y casser 1 œuf

Mettre à four moyen thermostat 5/160° pendant 30 minutes.

Lorsque l'œuf est bien pris, servir parsemé du reste des herbes.