

Tomates au four



Ingrédients nécessaires

thym : 1cs
ail haché : 2cs
persil haché : 3cs
tomate : 5
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Des tomates, en voilà un ingrédient de base simple ! Tu en as sans doute quelques unes dans ton frigo. Cette recette va te permettre de les utiliser et de les transformer afin de les rendre encore meilleures. Tu as besoin de l'aide d'un adulte pour manipuler le four dans cette recette.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Rince les tomates abondamment. Puis sèche-les.



Etape 2

Coupe les tomates en deux et dispose-les dans un plat qui passe au four. Puis, répartis sur chaque tomate le persil, l'ail, le sel, le poivre et le thym. Fais chauffer ton four à 200°C environ.



Etape 3

Demande à un adulte d'enfourner ton plat de tomates, pendant 15 à 20 minutes.



Etape 4

Demande à une grande personne de sortir le plat et d'arrêter le four. Tes tomates sont prêtes ! Bon appétit !

