

# Tomates anciennes rôties aux herbes

## Ingrédients

- 4 grosses tomates mûres (cœur-de-bœuf, noire de Crimée, ananas...)
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 tranche de pain de mie
- 4 gousses d'ail 10 cl de vinaigre balsamique
- herbes (ciboulette, aneth, cerfeuil, menthe, basilic, coriandre, sauge...)
- ½ citron vert
- 8 olives noires dénoyautées
- 4 filets d'anchois
- fleur de sel piment d'Espelette
- sel, poivre du moulin



## Les étapes

- **Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).**
- **Coupez les tomates en deux. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de 2 c. à s d'huile d'olive.**
- **Enfournez-les 10 min. Sortez le plat du four. Baissez-le à 180 °C (th. 6).**
- **Découpez le pain de mie en tout petits dés et enfournez-les 5 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Hachez l'ail et faites-le revenir dans 1 c. à s d'huile d'olive. Réservez.**
- **Dans une casserole sur un feu doux, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique. Laquez les tomates avec la réduction de vinaigre. Disposez harmonieusement les herbes ciselées ou entières selon la taille. Zestez le demi-citron vert, ajoutez des rondelles d'olive noire, les filets d'anchois découpés en petites lanières, l'ail préalablement revenu à la poêle et les croûtons de pain de mie.**
- **Assaisonnez de fleur de sel, de piment d'Espelette et d'huile d'olive.**

Sources <https://www.femina.fr/recette/tomates-anciennes-roties-aux-herbes-de-stephanie-le-quellec>