

**Tomates au pesto et parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/tomates-au-pesto-et-parmesan-p1200224-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 6 ou 7** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **rondes**  
**- 1 pot (190 g) de** [**pesto**](https://recettes.de/pesto)  
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- Poivre du moulin**

**1 plat à four légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.

Laver et sécher les tomates, retirer le pédoncule et couper les tomates en deux.  
Déposer chaque moitié dans le plat.  
Étaler une cuillerée de pesto sur chaque tomate.  
Saupoudrer de parmesan râpé (j'ai oublié de le peser) et poivrer.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Servir chaud en accompagnement d'une viande ou d'un poisson  
ou tout simplement comme moi, avec du riz.