

**Tomates provençales aux champignons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/tomates-provencales-aux-champignons-p1260955-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 50 g de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)  
**- 50 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 1 bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 20 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**  
  
**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer les champignons et les hacher très finement au couteau.  
Éplucher et dégermer l'ail, le hacher finement.  
Ciseler le persil (j'en ai obtenu 2 cuillerées à soupe).  
Mélanger le hachis de champignon avec l'ail et le persil.  
Laver et sécher les tomates.  
Les couper en deux et les déposer dans le plat. Saler et poivrer.  
Répartir le mélange aux champignons.  
Mélanger la chapelure et le parmesan et la répartir sur toutes les tomates.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner pour 40 minutes.   
Servir chaud.