**Omelette aux tomates au four**

[Une image contenant alimentation, boîte, plat, carré

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/08/omelette-aux-tomates-au-four-p1050809.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands  
- 650 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- quelques tiges de ciboulette**  
**- 7** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 60 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

**moule tablette ou moule carré de 20 cm de côté huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Ébouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les couper en dés.  
Les faire revenir dans une poêle avec une cuillerée d'huile, juste le temps de les assécher. Les répartir au fond du moule et laisser refroidir.  
Ciseler le persil et la ciboulette pour obtenir une grosse cuillerée à soupe de chaque.  
Battre les œufs en omelette. Ajouter les herbes, le comté, saler et poivrer.  
Verser les œufs sur les tomates.  
Faire cuire pendant 15 minutes.  
Démouler sur le plat de service au bout de quelques minutes.  
Couper en carrés.  
À savourer chaud, tiède ou froid.