







# Les cocot'tomates



Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15-20 minutes

## Il te faut :

-  4 grosses tomates bien mûres
-  4 œufs
-  8 cuillères à soupe de crème fraîche
-  10 feuilles de basilic (+ 1 pour la déco)
-  4 pincées de paprika
-  du sel et du poivre

QUEL DRÔLE DE NID  
POUR UN ŒUF !



**1** Coupe le dessus des tomates. Retire délicatement l'intérieur avec une petite cuillère.



**2** Hache le basilic en petits morceaux. Mélange-le à la crème et au paprika dans un bol. Sale et poivre.



**3** Préchauffe le four à 180 °C (ou th. 6). Huile le fond d'un plat qui va au four et pose les tomates dedans.



**4** Répartis la crème dans les tomates, puis casse un œuf dans chacune. Mets au four 15-20 minutes.