

La recette du Crumble de tomates

Aucun doute sur le succès de cette recette que l'on peut imaginer avec des tomates revenues, ou un reste de ratatouille, des courgettes ...



Ingrédients

- 1 kg de tomates
- 1 oignon
- huile d'olive
- 100 g de parmesan râpé ou en petits copeaux
- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou
- une poignée de pignons torréfiés
- basilic
- sel et poivre

Préparation

- Faites revenir les tomates et l'oignon émincé dans l'huile d'olive.
- Après 10 minutes, les retirer et les mettre dans un plat beurré.
- Mélangez du bout des doigts la farine, le parmesan, le beurre, sel, poivre, pignons et basilic ciselé. Lorsque le crumble est prêt, c'est-à-dire que le mélange forme des petits paquets, le répartir sur les tomates.
- Cuire au four environ 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré.
- Laissez tiédir avant de déposer sur la table, servir avec une salade de mâche ou de jeunes pousses.