

## Crumble Tomates Poulet



Pour 3 personnes :

- 4 grosses tomates (sinon pour plus de rapidité on peut utiliser les tomates pelées en quartiers surgelées de chez Picard)
- 4 petites escalopes de poulet (je sais pas trop pour le poids mais je dirais environ 250g)
- 3 cuillères à soupe d'échalotes surgelées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de basilic
- 1 cuillère à café d'ail
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à café de thym
- 75g de parmesan
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- sel, poivre

1) Faites bouillir de l'eau, et plongez-y les tomates 30s à 1min. Pêlez-les. Coupez-les en petits morceaux. (L'utilisation des tomates surgelées enlève cette étape.)

2) Découpez les escalopes en petites lamelles. Mettez-les à saisir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'échalote une fois le poulet doré, puis les tomates, l'ail, le sucre et le basilic. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen une bonne dizaine de minute, jusqu'à ce qu'il y ait presque plus de jus (enfin le moins possible).

3) Pendant la cuisson des tomates, préparez le crumble en mélangeant la farine, le beurre mou en petits morceaux, la chapelure, le parmesan râpé et le thym. Il faut avoir une consistance sableuse, mélangez avec les doigts.

4) Préchauffez votre four à 180°C.

5) Mettez la préparation tomates et poulet au fond d'un plat. Emiettez le crumble par dessus.

6) Mettez au four pendant 25 min et servez.