

Crumbles de Tomates servis tièdes

Préparation : 20 mn |

Cuisson : 30 mn |

Difficulté : (Très) Facile

Pour 2 personnes

Pour les tomates:

- x 1 petite boîte de pulpe de tomates en dés.
- x 1 échalote
- x 1 ail
- x 1 bouquet garni, du basilic et de l'origan
- x 1 cs d'huile d'olive
- x Sel, poivre et (1 cs) sucre

Pour la pâte:

- x 40g de farine
- x 40g de beurre mou
- x 40g de parmesan
- x 2 cs de chapelure
- x 1 cc de thym

1. Eplucher et ciseler l'échalote.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y ajouter l'échalote.
3. Faire suer sans coloration.
4. Ajouter la boîte de tomates, le sel, le poivre, le sucre, le bouquet garni, le basilic, l'origan l'ail haché.
5. Faire cuire une trentaine de mn à feu moyen (si besoin, rajouter de l'eau au cours de la cours, il ne faut pas que ça sèche).
6. Pendant la cuisson des tomates, préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients.
7. Mettre les tomates dans le fond d'un plat (ou de plusieurs ramequins) en une couche uniforme et déposer par-dessus la pâte à crumble.
8. Mettre au four une dizaine de minutes à 180° (TH6)



Bon Appétit !