

Crumble aux tomates

de Cyril Lignac

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30+30 min

Ingrédients :

- 1,5 kg de tomates
- 2 branches de basilic
- 1 gousse d'ail
- 100 g de farine
- 100 g de beurre salé très froid
- 75 g de chapelure
- 45 g de parmesan râpé ou Grana
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : 1 casserole, une économe, un égouttoir, un cul-de-poule, un moule carré et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 120°C et placer le moule carré sur la plaque alu perforée.
- Porter une casserole d'eau à ébullition.
- Laver les tomates, retirer les pédoncules et les plonger 10 à 15 sec dans l'eau bouillante.
- Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide. Les peler et les couper en quatre.
- Laver, sécher, effeuiller et ciseler le basilic.
- Eplucher et couper en 2 la gousse d'ail.
- La frotter sur le moule puis la couper en petits morceaux.
- Disposer les morceaux d'ail et les quartiers de tomate.
- Saler, poivrer et parsemer de basilic.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner 30 min.
- Pendant ce temps, mettre dans un cul-de-poule la farine, la chapelure, la Grana et le beurre en morceaux.
- Mélanger du bout des doigts et ajouter 1 cs d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse. Réserver la pâte au frigo.
- Sortir le plat du four et porter la température à 210° C.
- Recouvrir les tomates de pâte à crumble et enfourner durant 30 min.
- Déguster sans attendre.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

Bon appétit !



Moule carré

