

CRUMBLE SALÉ À LA TOMATES

Pour faire aimer la tomate à ceux qui ne sont pas encore conquis...

Pour 6 personnes

- 8 Tomates
- 100g Parmesan
- 100g Farine
- 80g Beurre
- Basilic
- 1 gousse Ail
- Sel, poivre



Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Lavez les tomates, coupez-les en 2.
- Épluchez l'ail et frottez-en un plat à gratin.
- Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le parmesan. Le mélange doit être sableux.
- Disposez les tomates dans le plat, salez, poivrez et ciselez le basilic par-dessus.
- Emiettez la pâte à crumble sur les tomates et enfournez 30 min.

Peut se déguster chaud ou froid à votre convenance