

Crumble de tomates confites



6 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 500 g de tomates cerise
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de vinaigre balsamique
- sel et poivre du moulin
- 100 g de farine
- 100 g de beurre salé
- 75 g de chapelure
- 75 g de parmesan râpé
- 30 g de pignon de pin ou d'amandes concassées

Préparation

Lavez les tomates puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Allumez le four à 150 °C (thermostat 5).

Déposez les tomates dans un grand plat allant au four et arrosez-les d'huile d'olive, ajoutez le sel, le poivre, le sucre, le vinaigre et enfin le thym frais. Mélangez bien le tout. Placez le plat au four pendant 1h30 en remuant régulièrement. En fin de cuisson, il ne doit presque plus y avoir de jus de cuisson dans le plat.

Dans un saladier, mettez la farine, les pignons de pin, la chapelure, le parmesan râpé et le beurre et travaillez du bout des doigts de façon à obtenir un mélange sableux (surtout pas une boule). Placez les tomates confites dans de petits plats individuels ou dans un grand plat et ajoutez sur le dessus la pâte « crumble ».

Mettez au four préchauffé à 190 °C pendant 15 minutes pour des crumbles individuels et 30 minutes pour un grand crumble. Servez chaud ou tiède avec une salade et du chèvre frais écrasé avec du basilic ciselé.