

RECETTE SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Pâtes aux tomates confites et crumble de parmesan

> Préparation

- Epluchez, épépinez les tomates, coupez-les en quartiers.
- Faites revenir l'oignon émincé avec 2 càs d'huile d'olive, ajoutez les tomates avec le bouquet garni. Laissez réduire la sauce en mélangeant régulièrement. Salez et poivrez.
- Versez les tomates confites dans un plat à gratin.
- Mélangez tous les ingrédients du crumble en ajoutant un tout petit peu d'eau afin d'amalgamer les ingrédients. Parsemez les miettes de crumble sur les tomates. Faites gratiner une vingtaine de minutes au four à 180°C
- Faites cuire les pâtes, servir aussitôt avec le crumble de tomate.

Ingrédients

- des pâtes (style fusillis)
- une dizaine de tomates
- 1 petit oignon
- bouquet garni (thym, romarin...)
- sel, poivre, huile d'olive

Pour le crumble :

- 3 càs de farine
- 3 càs de flocons d'avoine
- 50 g de parmesan
- 2 càs d'huile d'olive