

CRUMBLE A LA TOMATE



INGREDIENTS :

- 1,5 kg de tomates
- 1 branche de thym citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 1 botte de cébette (4 ou 5 - variété de petits oignons très fins)
- 30 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- Quelques feuilles de basilic, de marjolaine.
- Sel, Poivre 5 baies
- 280 gr de chèvre frais doux

Pour les miettes de crumble :

- 100 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 40 gr de parmesan
- 1/2 cuillère à café rase de sel de Guérande
- 120 g d'amandes entières concassées et grillées à sec au four

Peler les oignons et les émincer. Couper le vert des cébettes, éplucher et laver les, puis émincer les cébettes.

Faire fondre le beurre à feu doux dans une poêle, puis verser le sucre roux. Mélanger avec une spatule, ajouter les oignons et les faire caraméliser.

Monder les tomates. Retirer les pédoncules des tomates et plonger-les quelques minutes dans l'eau bouillante. Quand la peau commence à se détacher, sortir les tomates et passer les sous l'eau froide. Retirer la peau et couper-les en quartiers. Epépiner les tomates et les mettre dans une passoire, saler les.

Secouer régulièrement pour bien les égoutter.

Verser l'huile dans une sauteuse et faire revenir les quartiers de tomates pendant 5 mn à 10 mn en remuant, les laisser un peu compoter, puis ajouter les oignons caramélisés. Versez alors le tout dans un moule beurré.

Emietter du chèvre frais (ou du st Morest à la fleur de sel) écrasé à la fourchette.

Parsemer de thym effeuillé, basilic ciselé et marjolaine ciselée.

Saler et poivrer.

Préchauffer le four Th 6 (180°).

Concasser les amandes entières et les étaler sur une silpat® pour les griller au four.

Confectionner les miettes de crumble en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts et en ajoutant les amandes grillées et concassées.

Répartir cette pâte sur les tomates et mettre 30 minutes au four.

Servir tiède.