

CRUMBLE DE TOMATES D'ALBA PEZONE



J'adore les crumbles, en voici un qui vous enchantera. Je vous mets les quantités pour 2 personnes, car à la maison, les hommes ne "sont pas très légumes". J'avais repéré cette recette sur le blog "[OK ce bon](#)", où vous trouverez également de très bonnes recettes.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de tomates (des coeurs de boeufs pour moi, j'adore ça)
- 3 petits oignons blancs
- 2 branches de thym frais
- 5 câpres
- 1/2 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe et demie d'huile d'olive
- sel et poivre

Pour le crumble :

- 50 g de beurre froid
- 50 g de farine T55
- 25 g de noisettes en poudre
- 25 g de parmesan fraîchement râpé

Préparation :

- Laver les tomates et les détailler en petits cubes.
- Dans un bol d'eau froide dessaler les câpres (je n'ai pas fait)

- Peler et émincer finement les oignons. Les faire fondre à feu moyen dans l'huile d'olive dans une poêle. Saupoudrer de cassonade mélanger bien et laisser caraméliser à feu vif pendant 1 à 2 minutes. Les oignons doivent être dorés et translucides.

- Ajouter les tomates et laisser mijoter 5 minutes à couvert et saler légèrement les câpres sont déjà salés. Parsemer de câpres, saupoudrer de thym et arroser éventuellement d'un filet d'huile d'olive (je ne l'ai pas fait). Répartir dans un plat type plat à gratin ou des petits plats individuels.

- Préchauffer le four à 210°C.

- Confectionner la pâte à crumble, en mélangeant rapidement tous les ingrédients du bout des doigts. Répartir la pâte granuleuse en grosses miettes sur les tomates et enfourner pour environ 20 minutes.