



Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Concassé de tomates crumble

Ingrédients:

- 2 belles tomates
- 1 courgette
- 1 oignon
- poivre et sel du moulin
- herbes de Provence
- chèvre en bûche

Crumble au sésame et parmesan

- 60 g de parmesan
- 40 g de graines de sésame
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- sel et poivre

Laver les tomates et les courgettes correctement car nous garderons la peau pour une meilleure tenue. Couper les légumes en petits dès. J'ai utilisé mon coupe légumes style "Alligator" avec la grille petite coupe.



Concassé de Tomates crumble

Faire revenir dans un wok avec un filet d'huile d'olives, laisser cuire à feu doux pendant environ 15 à 20 min. Préparer vos cassolettes ou ramequins allant au four.

Égoutter à l'aide de l'écumoire pour ne garder que les morceaux de légumes et répartir dans les ramequins ou cassolettes. Saupoudrer d'herbes de Provence. Couper le chèvre bûche en tranche. Poser 2 tranches sur les légumes. Préparer le crumble.

Répartir sur les cassolettes. Passer au four 10 min Th 5/6 ou 180°C puis passer en mode grill.

Faire dorer le crumble, surtout rester à côté car ça brûle assez vite.