

CRUMBLE DE TOMATES AU BASILIC ET THYM



RÉALISATION DU CRUMBLE DE TOMATES AU BASILIC ET THYM

Recette du crumble à la tomate. Une recette simple de crumble à la tomate. le crumble de tomate est un plat parfait pour accompagner les viandes au printemps et en été. La tomate est toujours délicieuse cuite et elle apporte une note de fraîcheur au repas. Le crumble permet de séduire les papilles des enfants souvent peu enclins à goûter les légumes !

LES INGRÉDIENTS DU CRUMBLE À LA TOMATE :

500 g de tomates olives
100 g de farine
100 g de beurre
50 g de parmesan
1 gousse d'ail
Thym
Persil plat
Basilic
4 cuillers à soupe d'huile d'olive

LES ÉTAPES POUR RÉUSSIR VOTRE CRUMBLE AUX TOMATES

Plonger les tomates 1 mn dans l'eau bouillante et les éplucher. Couper les tomates en 4 ou en 8 selon la taille. Disposer les tomates au fond d'un plat allant au four. Ajouter le persil plat, le thym, le basilic, l'ail et 2 cuillers à soupe d'huile d'olive. Enfourner et faire cuire 30 minutes à 180 d°. Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble : Faire fondre le beurre au micro-ondes. Ajouter la farine, le parmesan et 2 cuillers à soupe d'huile d'olive et mélanger pour obtenir un mélange sableux. Si le mélange n'est pas assez sableux : ajouter un peu de farine. Si le mélange est trop sableux : ajouter un peu d'eau. Répartir le crumble sur les tomates en émiettant la pâte à crumble en frottant les deux mains au dessus du plat. Faire cuire 30 mn de plus.

Il ne reste plus qu'à servir le crumble en accompagnement d'un plat de [viande](#) ou [poisson](#).

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr