



Crumble et gratins de légumes

Petits crumbles aromatiques aux tomates et parmesan



1h20 **30 min** **35 min** **15 min** **541**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Garniture à la tomate

1.5 kg **Tomate(s)**
0.25 botte(s) **Basilic**
4 branche(s) **Thym**
1 branche(s) **Romarin**
1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à café **Sucre roux**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Pâte à crumble

80 g **Parmesan**
80 g **Beurre doux**
80 g **Farine**
30 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation de la garniture à la tomate

- 1 Monder les tomates et les épépiner. Détailler la chair en cubes et réserver.
- 2 Laver et sécher les herbes aromatiques. Ciseler finement le basilic.
- 3 Effeuilier le thym. Laisser la branche de romarin et la feuille de laurier entières. Réserver.
- 4 Dans une sauteuse, faire revenir sur feu assez vif les cubes de tomates et les herbes dans l'huile d'olive. Ajouter le sucre. Saler et poivrer.
- 5 En ajoutant un peu de sucre aux tomates, le plat va perdre de son acidité et sera plus savoureux.
- 6 Mélanger avec une cuillère en bois et laisser cuire 10 minutes.
- 7 Enlever la branche de romarin et la feuille de laurier. Répartir dans les ramequins les tomates, en laissant le jus qui s'est formé dans la sauteuse.
- 8 Laisser reposer pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Râper le parmesan et le verser dans un saladier.
- 2 Ajouter la farine et la poudre d'amandes.
- 3 Couper le beurre en petits morceaux. L'ajouter dans le saladier.
- 4 Le beurre doit être froid, la pâte à crumble sera plus facile à travailler.
- 5 Du bout des doigts, travailler la pâte jusqu'à obtenir une texture de sable.
- 6 Répartir la pâte à crumble sur la garniture à la tomate.

Étape 3

Cuisson des crumble et dressage

- 1 Enfourner dans un four préchauffé à 200°C (Th.6-7) et laisser cuire 25 minutes.
- 2 Sortir du four et laisser tiédir 10 minutes avant dégustation.
- 3 Les crumbles sont prêts lorsque la pâte est légèrement dorée.