



CRUMBLE AUX TOMATES, PARMESAN ET BASILIC

INGRÉDIENTS

- 2 c. à s. de basilic
- Sel ou sel fin
- Poivre
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan
- 60 g de farine
- 10 tomates

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Pelez et épépinez les tomates puis coupez-les en petits dés.

Assaisonnez les dés de tomates, mélangez et répartissez-les au fond de 4 cassolettes individuelles.

Mélangez ensuite la farine avec le parmesan, le beurre, la basilic et un peu de sel.

Malaxez bien l'ensemble afin d'obtenir une pâte sableuse et parsemez cette pâte sur les dés de tomates.

Enfournez 25mn à 180°C. Servez tiède.