

Crumble de tomates au basilic

pour 4 personnes



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GOÛT

Ingrédients

- 8 tomates
- 150 grammes de farine
- 100 grammes de parmesan râpé
- 80 grammes de flocons d'avoine
- 40 grammes de beurre
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza oléique
- 8 feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Recette

Étape 1 : Préparation de la pâte à crumble

- Préchauffer le four à 200 degrés
- Dans un saladier, mélanger :
 - o la farine
 - o les flocons d'avoine
 - o le parmesan
 - o le beurre
- Mélanger la pâte avec les mains pour obtenir une texture avec de gros grains

Étape 2 : Préparation des tomates

- Couper les tomates en dés
- Ciseler le basilic
- Peler les oignons
- Émincer les oignons
- Faire revenir les oignons émincés dans l'huile de colza
- Ajouter les tomates en dés
- Ajouter le basilic ciselé
- Cuire pendant 10 minutes
- Mélanger souvent
- Saler et poivrer

Étape 3 : Cuisson

- Placer le mélange de tomate dans un moule
- Recouvrir de pâte à crumble
- Enfourner 10 minutes