

Crumble de tomates au chèvre frais



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	25 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Crumble de tomates au chèvre frais

- Pour la pâte à crumble :
- 75 g de beurre
- 75 g de parmesan
- 75 g de farine
- 3 c. à soupe de chapelure
- 1 c.à soupe de thym
- Pour la garniture :
- 9 tomates moyennes
- 3 c.à soupe d'ail surgelé
- 5 c. à soupe d'échalote surgelé
- 75 g de chèvre frais (type Chavroux)
- 2 crottins de Chavigol
- basilic
- beurre
- sel, poivre

Préparation

pour Crumble de tomates au chèvre frais

- 1 Préparez la garniture :
- 2 Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les tomates 30 sec environ.
- 3 Lorsque leur peau commence à se décoller, ressortez-les une à une à l'aide d'une louche.
- 4 Pelez-les et coupez-les en morceaux. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile.
- 5 Ajoutez l'ail, l'échalote, les tomates, le chèvre frais, le basilic.
- 6 Salez et poivrez. Laissez cuire 8 min, en remuant régulièrement.
- 7 Puis, répartissez cette préparation dans le fond d'un moule beurré.
- 8 Ôtez la croûte et coupez les crottins de chèvre en morceaux. Ajoutez-les sur le lit de tomates.
- 9 Préchauffez votre four à th.7 (210°C).
- 10 Préparez la pâte à crumble :
- 11 Fites ramollir le beurre au micro-ondes. Râpez grossièrement le parmesan.
- 12 Dans un saladier, mélangez la farine avec la chapelure, le beurre ramolli, le parmesan et le thym.

13 Malaxez la préparation avec les mains, puis émiettez-la du bout des doigts.

14 Ajoutez-la sur les tomates au chèvre en une couche régulière.

15 Enfournez pendant 25 min.