

CRUMBLE DE TOMATES

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 6 grosses tomates
- 1 oignon doux
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de chapelure
- 4 cuillères à soupe de parmesan

Préparation

Couper les tomates en rondelles assez fines, puis les disposer dans un plat. Arroser d'un peu d'huile et saler.

Passer à four chaud (thermostat 7/210°C) pendant 30 mn.

Pendant ce temps, faire revenir sans coloration les oignons émincés finement. Laisser refroidir quelques minutes, ajouter la chapelure, le parmesan et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile.

Disposer ce mélange sur les tomates. Remettre au four pour 20 mn (thermostat 6).



