

## Crumble aux deux tomates



Né en Grande Bretagne durant la Seconde Guerre Mondiale comme conséquence des rationnements, le crumble s'invite sur nos tables comme un dessert fort apprécié. Depuis quelque temps cependant, il fait peau neuve avec des versions salées... tout aussi délicieuses !

### Ingrédients pour 6 personnes

1.3 kilos de tomates fraîches  
150 grammes de tomates déshydratées  
100 grammes de beurre  
50 grammes de chapelure  
25 grammes d'amandes en poudre  
45 grammes de parmesan râpé  
1 gousse d'ail  
2 branches de basilic  
30 millilitres d'huile d'olive  
sel et poivre

### Préparation

1. Plonger les tomates fraîches quelques secondes dans de l'eau en ébullition. Les égoutter puis les mettre dans de l'eau froide. Retirer les pédoncules, les peler et les couper en quatre morceaux.
2. Frotter avec l'ail un plat à four et l'huiler. Y placer les quartiers de tomates. Saler et poivrer, puis parsemer de basilic finement ciselé. Arroser avec le restant de l'huile d'olive et enfourner à four préchauffé à 120°C pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, mélanger la farine, la chapelure, l'amande en poudre, le parmesan et le beurre en parcelles. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.
4. Sortir le plat du four, et rajouter les tomates déshydratées coupées en fines lamelles. Recouvrir ensuite de pâte, puis arroser d'un filet d'huile. Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.
5. Servir dès la sortie du four.

**Bon appétit!**