

CRUMBLE DE TOMATES AU PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

- 8 tomates grappe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 80g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sucre
- 3 tranches de pain d'épices sèches

Recette:

1/ Tailler les tomates en tranches.

2/ Les faire saisir 1mn à la poêle dans l'huile d'olive, saler, poivrer.

3/ Mélanger dans un bol le beurre mou avec la farine, le sucre et le pain d'épices préalablement émietté pour obtenir une pâte.

4/ Disposer les tomates précuites dans quatre ramequins.

5/ Parsemer de pâte au pain d'épices et mettre à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6/7.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>

