

Crumble de tomates cerises



Dans mon panier pour 4 personnes :

- Environ 500g de tomates cerises
- 1 poivron rouge
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 trait de vinaigre de Xérès
- 1 peu d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 trait de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sucre
- 1 gousse d'ail
- herbes de Provence
- sel, poivre
- 80g de farine
- 30g de poudre d'amande
- 50g de beurre froid (pour moi, beurre demi-sel)
- 10g de cheddar et 10g de parmesan
- quelques amandes effilées.

Aux fourneaux :

1. Griller le poivron au four à 240° environ. Le tourner sur toutes ses faces. Lorsqu'il est grillé de tous les côtés, le placer dans un récipient couvert d'un film plastique et attendre qu'il refroidisse pour enlever facilement la peau.
2. Rincer, essuyer et couper les tomates en deux.
3. Dans un saladier, mélanger les tomates, le poivron détaillé en petites lamelles, l'ail dégermé et écrasé, l'huile d'olive, le Xérès, le basilic haché puis saler et poivrer.
4. Faire une petite fondue d'échalotes au balsamique. Dans une casserole, faire fondre les échalotes en rondelles dans un peu de beurre. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter la pincée de sucre et le trait de vinaigre balsamique. Laisser compoter en surveillant (environ 15 minutes).

5. Verser le mélange dans le fond d'un plat à four légèrement huilé (ou dans des plats individuels). Puis verser le mélange tomates/poivron.
6. Saupoudrer d'herbes de Provence, et enfourner à 150° pendant environ 1 heure.
7. Pendant ce temps, préparer le mélange à crumble.
8. Mélanger avec les mains la farine, la poudre d'amande, le beurre froid en morceaux et les fromages râpés. Le mélange doit rester grossier.
9. Verser ce mélange sur le plat et remettre au four, cette fois-ci à 200° pendant une vingtaine de minutes. A la fin, ajouter sur le dessus les amandes effilées, laisser encore 5 minutes et servir.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr