

CRUMBLE DE TOMATES DE VALERIE

6 grosses tomates mûres mais bien fermes
1 bouquet de basilic
1 bouquet d'estragon ou de romarin frais
Un peu d'huile d'olive

Pour la pâte :

100 g de beurre
80g de parmesan râpé
100 g de farine
20g de chapelure (galeta en Turc) ou de biscottes moulinées

Eplucher, épépiner et détailler les tomates en cubes et les laisser égoutter environ 30 mn dans une passoire ou un chinois.

Pendant ce temps dans un bol mixeur, hacher les feuilles de basilique, le romarin effeuillé avec 2 c à s d'huile d'olive et une pincée de sel.

Faire bien préchauffer deux poêles avec 1 c à s d'huile d'olive chacune et répartir les tomates dedans. Les faire revenir à feu très fort avec 2 pincées de sel et 2 pincées de sucre pendant 2 mn en remuant. Attention les tomates ne doivent pas cuire, c'est juste pour faire évaporer leur eau. Si nécessaire vider l'eau restant au fond de la poêle à l'issue des 2 mn.

Disposer ensuite les tomates au fond d'un plat allant au four. Recouvrir avec le mélange d'herbes.

Pour la pâte, mélanger tous les ingrédients avec le beurre détaillé en petits morceaux dans un saladier et travailler la du bout des doigts en écrasant les morceaux de beurre pour faire du sable. (En général il est plus facile de réussir le sable avec du beurre bien froid).

Ajouter ensuite le sable dans le plat au dessus de la couche d'herbes.

Enfourner dans un four préchauffé à 150° (th. 5) et laisser cuire 1h jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Servir chaud.

Afiyet olsun