

# Crumble aux tomates et au basilic

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Quantité : 6 personnes

## Ingédients

- 200 g de farine
- 100 g de margarine
- 50 g de noisettes
- 50 g de chapelure
- sel
- 850 g de tomates
- 6 g de basilic
- 1 gousse d'ail
- thym, sel, poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les tomates en morceaux et enlever le jus.

Hacher le basilic.

Mélanger la farine, le sel, la poudre d'amandes et la chapelure.

Ajouter la margarine coupée en dès.

Mélanger pour former le crumble.

Arrêter la cuisson du potimarron et enlever l'eau résiduelle.

Répartir les tomates et le basilic dans un plat allant au four.

Ajouter l'ail pressé, le sel et le poivre.

Émietter le crumble au-dessus des tomates.

Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 18 juillet 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)