



Les Saveurs du Bois du Roc



## Crumble de tomates

**Pour 4 personnes    Temps de préparation 10 min    Cuisson 50 min**

### Ingrédients :

- 6 tomates
- 1 oignon doux
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- 6 cuillères à soupe de chapelure
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Couper les tomates en rondelles assez fines puis les disposer dans un plat,
2. Arroser d'un peu d'huile et saler,
3. Passez à four chaud (210°C) pendant 30 min,
4. Pendant ce temps, faire revenir sans coloration les oignons émincés finement,
5. Laisser refroidir quelques minutes, ajouter la chapelure, le parmesan et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile,
6. Disposer ce mélange sur les tomates,
7. Remettre au four pour 20 minutes à 180°C.

Bon appétit !