

CRUMBLE DE TOMATES ET BACON

Pour cuisiner les restes
de tomates

INGRÉDIENTS :

- 5 tomates
- 2 c. à c. d'huile d'olive
- 5 tranches de bacon
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 c. à c. d'huile
- 40 g de beurre
- 60 g de farine
- 50 g de parmesan
- 30 g de fromage râpé



x 5



5 min



20 min



Pas cher



Facile

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les tomates en dés.
3. Épluchez et émincez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Réservez.
4. Dans des ramequins ou un plat à gratin, mettez des morceaux de tomates dans le fond.
5. Parsemez de fromage. Salez et poivrez. Déposez le bacon, l'échalote et l'oignon.
6. Dans un saladier, préparez le crumble en émiettant le beurre du bout des doigts. Ajoutez la farine, le parmesan. Salez et poivrez.
7. Répartissez le crumble dans les ramequins et enfournez 15 minutes.