






Crumble salé aux tomates

<p>Les ingrédients</p> <p>8 tomates 100g de parmesan 100g de farine 80g de beurre Basilic 1 gousse d'ail Sel et poivre</p>	
<p>Les ustensiles</p> <p>Couteau Planche à découper Plat pour four Saladier</p>	
<p>La recette</p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Préchauffer le four à 180°</p>	
<p>3. Laver les tomates et les couper en deux.</p>	

4. Eplucher l'ail et frotter le plat avec.



5. Dans un saladier, mélanger le beurre, la farine et le parmesan.



6. Mettre les tomates dans le plat. Saler, poivrer et ciseler le basilic dessus.

7. Emietter la pâte à crumble sur les tomates.

8. Faire cuire 30 minutes.

