

CRUMBLE D'ETE LEGER AUX TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 petits oignons hachés
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- 30 g de parmesan
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe de basilic haché
- Poivre

Préparation

- Laver, couper les tomates en tranches fines. Préchauffer le four à 180°C.
- Faire revenir l'ail et les oignons dans l'huile d'olive, à petit feu, à couvert en remuant souvent pendant 10 minutes environ.
- Mélanger la chapelure, le parmesan, les herbes aromatiques.
- Saler, poivrer. Dans un plat à gratin, étaler les tranches de tomates, recouvrir de la préparation aux oignons, puis du mélange de chapelure, parmesan et herbes aromatiques.
- Enfourner et faire cuire 30 minutes.