

Crumble aux deux tomates et aux pignons

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 30g Beurre
- 30g Farine
- 30g Parmesan
- 1cuil. à café Pignons de pin
- 2 Tomates
- 50g Tomates confites
- 1cuil. à soupe Huile d'olive
- 1cuil. à café Thym frais



Préparation :

Préparez la pâte à crumble en mélangeant le beurre en petits morceaux, la farine et le parmesan. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).

Coupez les tomates en rondelles. Intercalez dans le petit plat à four les rondelles de tomate fraîche et les pétales de tomates confites. Arrosez d'huile d'olive. Saupoudrez de pâte à crumble, de pignons de pin et de thym.

Enfournez 30 minutes en surveillant la cuisson.

Servez chaud ou tiède avec une salade verte.

Tatin feuilletée de tomates

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 Rouleau de pâte feuilletée
- 1kg Tomates
- 2cuil. à soupe Huile d'olive
- 2cuil. à soupe Thym
- 1cuil. à soupe Sucre
- 7gousses Ail
- 100g Parmesan râpé
- 1Jaune d'œuf
- Sel
- Poivre



Préparation :

Préchauffez le four th. 3 (90 °C). Ebouillantez et pelez les tomates. Coupez-les en quatre, épépinez-les.

Pelez les gousses d'ail. Effeuillez le thym.

Disposez les tomates sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez l'ail, le thym et le sucre. Enfournez 1 h.

Huilez un moule à tarte. Disposez les tomates en rosace, côté bombé vers le bas, avec les gousses d'ail et du parmesan. Recouvrez de pâte feuilletée en faisant glisser le bord contre les parois du moule.

Badigeonnez de jaune d'œuf. Enfournez 35 min, th. 6 (180 °C).

Démoulez la Tatin en retournant le moule sur un plat. Servez chaud.