Crumble de tomates

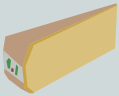
Pour 6 personnes

Recette

1. Cuire les tomates et l'oignon avec les épices de votre choix et le sucre pendant 15 à 20 minutes
2. Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre, le parmesan et la farine
3. Verser le tomates dans un plat allant au four et laisser refroidir
4. Disposer la pâte à crumble dessus
5. Cuire pendant 30 à 40 minutes à 180°

Ingrédients

100g de farine



100g de parmesan

30g de sucre

100g de beurre mou

1 oignons

1 cuillère à café de sucre