



Ingrédients pour 2 à 3 personnes

- 350 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 100 g de feta
- 1 filet de miel
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 50 g de beurre mou
- 50 g de parmesan
- thym
- sel & poivre
- 50 g de farine

Crumble tomates-feta-miel

"Le crumble est un plat rapide et économique qui se décline également en version salée avec de bons produits de saison."

Recette

- ① Préchauffez le four à 200°C.
- ② Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle sur feu moyen avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement translucide.
- ③ Émincez finement la gousse d'ail et ajoutez-la dans la poêle.
- ④ Ajoutez les tomates cerises coupées en 2 et laissez cuire 5 minutes.
- ⑤ Ajoutez le miel, salez et poivrez, mélangez de sorte à bien recouvrir de miel les tomates.
- ⑥ Hors du feu, ajoutez la feta coupée en dés et mélangez.
- ⑦ Versez la préparation aux tomates et à la feta dans un petit plat allant au four.
- ⑧ Préparez la pâte à crumble : mélangez ensemble la farine, le parmesan et un peu de thym. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
- ⑨ Versez la pâte à crumble sur la préparation aux tomates et à la feta et enfournez pour 25 à 30 minutes. ●

Photos © Céline LAIR

L'ABEILLE de France - n°1091 Juin 2021