



Crumble de tomate et chorizo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 5 pers.
Préparation | 15 min
Cuisson | 50 min

INGRÉDIENTS

- 100g de chorizo
- 7 tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 80g de parmesan
- 80g de beurre froid
- 100g de farine
- Thym
- Sel, poivre

Coupez vos tomates en morceaux sans les épépiner.

Détaillez le chorizo en dés.

Hachez votre gousse d'ail.

Déposez le tout, en mélangeant bien avec l'huile d'olive et le thym, dans un plat à gratin.

Salez, poivrez.

Enfournez pour 30 min dans un four préchauffé à 180°C. A mi cuisson, remuez un peu.

Pendant ce temps mélangez du bout des doigts le beurre froid, le parmesan.

Au bout de 30 min de cuisson, répartir le crumble sur les tomates et faire cuire 20-25 min de plus.

Le crumble doit avoir une belle couleur dorée.