

# Crumble de tomates au pain d'épice

■ 4 pers. ■ Préparation : 15 mn ■ Cuisson : 10 mn

● 500 g de tomates cocktail ● 80 g de beurre ● 2 cuill. à soupe d'huile d'olive ● 2 cuill. à soupe de farine ● 1 cuill. à café de sucre ● 3 tranches de pain d'épice sèches ● Sel, poivre

1 Coupez les tomates en tranches. Faites-les saisir 1 mn à la poêle dans l'huile d'olive. Salez, poivrez.

2 Dans un bol, mélangez le beurre mou avec la farine, le sucre et le pain d'épice préalablement émietté, pour obtenir une pâte.

3 Disposez les tomates précuites dans quatre ramequins et parsemez de pâte au pain d'épice. Mettez à cuire 10 mn au four préchauffé thermostat 6-7 (180-210 °C). Servez chaud.

