Crumble de Tomates au Parmesan

Pour 6/8 personnes :

- **600 g de tomates**
- **1 oignon (type Mulhouse)**
- **100 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **50 g de poudre de noisettes (recette maison ici !)**
- **50 g de parmesan râpé**
- **30 g de câpres**
- **1 cuillère soupe de sucre cassonade**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis émincer l'oignon. Laver et couper en gros morceaux les tomates.
2. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
3. Saupoudrer le tout avec le sucre cassonade puis laisser caraméliser pendant 5 minutes.
4. Ajouter ensuite les tomates et faire revenir le tout pendant 10 minutes en prenant soin de bien remuer.
5. Sortir la poêle du feu, saler et poivrer puis ajouter les câpres à la préparation.
6. Verser le tout dans un plat à gratin puis réserver.
7. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
8. Mélanger à l'aide d'une fourchette la farine avec la poudre de noisettes et le parmesan puis enfin le beurre fondu jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse.
9. Parsemer cette pâte à crumble sur les tomates préparées.
10. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce crumble se dégustera chaud accompagné soit d'une volaille soit avec une salade verte pour un repas léger !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !