

Crumble à l'italienne

Pour 2 personnes :

- 1 5 de belles tomates
- basilic boule de mozzarella (125 g)
- 2 frais ou surgelé
- 25 g de biscottes
- 15 g de parmesan
- 1 d'huile de pin
- poivre d'olive
- sel

Préparer la pâte à crumble en émiettant les biscottes. Ajouter le parmesan, les pignons et l'huile et mélanger à l'aide d'une cuillère. Réserver.

Laver les tomates, enlever le pédoncule et le centre. Les couper en rondelles et les faire revenir dans une poêle anti-adhésive chaude avec de l'huile d'olive ou pas. Saler et poivrer. Couper également la mozzarella également en tranches.

Verser la préparation aux tomates dans un plat à gratin moyen. Répartir du basilic, ajouter les tranches de mozza, ajouter de nouveau du basilic et recouvrir avec la pâte à crumble.

Cuire 25 min à 180°C.

