

Crumble de tomates cerises et champignons



QUANTITÉ

Pour 2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 50g de farine
- 50g de beurre
- 50g de parmeggiano reggiano
- 300g de tomates cerises
- 5 champignons de Paris
- quelques feuilles de basilic
- de l'huile d'olive
- 1 grosse burrata ou 2 petites
- du sel et du poivre



Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le beurre et le parmeggiano reggiano jusqu'à obtenir une texture sableuse (comme un crumble sucré en fait). Réservez au réfrigérateur.

Coupez les tomates cerises en deux et les champignons en lamelles et déposez-les dans un plat allant au four. Ajoutez les feuilles de basilic, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Recouvrez les légumes avec le crumble.

Faites cuire au four à 200°C pendant une vingtaine de minutes. Le crumble doit être doré. A la sortie du four, servez dans des assiettes et déposez la burrata par-dessus.