

Crumble de tomates au cumin et à la mozzarella

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

• 3 kg de tomates • 3 échalotes • 1 grosse gousse d'ail • 2 càs de graines de cumin
• 1 bonne pincée de sucre • sel, poivre, huile d'olive • 250 g de mozzarella

Les miettes :

• 100 g de farine • 100 g d'amandes en poudre • 100 g de beurre salé

Préparer les miettes à l'avance pour pouvoir les mettre au frais au moins 1h :

Mettre dans un plat bien froid (placé au congélateur préalablement), la farine, les amandes en poudre et le beurre froid coupé en dés. Se munir d'un gant plastique, et émietter ce mélange en écrasant le beurre entre vos doigts et en le mélangeant aux poudres, en prenant soin de ne pas réchauffer le mélange. Lorsqu'il est bien sableux, réserver au frais.

Plonger les tomates dans un grand volume d'eau bouillante pendant 1 minute. Les égoutter, les rafraîchir, puis les peler.

Les épépiner. Garder le jus et la pulpe intérieure pour en faire un coulis si vous le souhaitez (mais on ne l'utilisera pas dans cette recette). Couper les quartiers de tomates en morceaux.

Peler et émincer finement les échalotes.

Dans une grande poêle, faire revenir quelques minutes les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates en morceaux, une pincée de sucre et faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé.

Ajouter le cumin, faire cuire encore 2 minutes en remuant. Laisser refroidir.

Allumer le four th6, 180°C. Hacher grossièrement la mozzarella au couteau.

Dans des plats individuels, ou un grand plat familial, disposer les tomates, puis la mozzarella hachée au couteau, et enfin saupoudrer avec les miettes de crumble.

Enfourner pour 20 à 25 minutes, en prenant soin de mettre une lèche-frite sous votre grille de four, car ces crumbles individuels ont une fâcheuse tendance à essayer de "s'échapper". Le dessus doit être à peine doré.