# TIAN DE LEGUMES

**Pour 4 personnes préparation 30mn Cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 3 pommes de terre | 5 cl d’huile d’olive |
| 500g de tomates bien mûres | 2 gousses d’ail |
| 1 aubergine | thym |
| 2 courgettes | Sel, poivre |

1°)Frottez un plat à gratin avec l'ail et huilez-le avec de l'huile d'olive.  
  
2°) Coupez les tomates et les courgettes en lamelles fines. Emincez finement l'aubergine.



### 3°) Disposez les légumes dans un plat, face intérieure tournée vers le haut, pour que le jus ne coule pas. 4°) Salez, poivrez. Parsemez de thym. Arrosez d'huile d'olive.

# CRUMBLE DE TOMATES

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 35mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 10 tomates olivettes | Pâte à crumble : 75g de beurre |
| 250g d’oignons grelots | 90g de farine |
| 30g de beurre | 60g de noisettes concassées (facultatif) |
| 40g de sucre roux | 1 cuillère à café de fleur de sel |

1°) Préchauffez le four th180/200°C.  
  
2°) Pelez les oignons et faites-les revenir dans le beurre et le sucre roux jusqu’à ce qu’ils soient bien caramélisés .



3°) Retirez la peau des tomates ou achetées des tomates pelées, puis coupez-les en quartier. Faites dorer les noisettes quelques minutes à la poêle.  
  
4°) Préparez la pâte en mélangeant le beurre ramolli, la farine, les noisettes et la fleur de sel afin d’obtenir une pâte sableuse.  
  
5°) répartissez la pâte sur les tomates et les oignons. Faites cuire 35mn. Servez tiède ou froid.