

Crumbel de Brigitte à la tomate

- 1.2 kg d'olivettes, à défaut de tomates rondes
- 250 g de petits oignons blancs ou d'oignons grelots
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de sucre roux
- thym, romarin
- sel poivre

miettes

- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 60 g de noisettes concassées et grillées
- 40 g de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel

Peler les oignons et les couper en quartiers. Faire fondre à feu doux le beurre et le sucre roux directement dans le plat destiné au crumble, et y faire revenir les petits oignons.

Peler et épépiner les olivettes les couper en gros quartiers et les mettre dans une passoire. Secouer régulièrement pour bien les égoutter. Lorsque les oignons sont cuits, disposer les olivettes dessus. Saler, poivrer.

Préchauffer le four thermostat 6 (180 °) et confectionner les miettes en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts.

Répartir cette pâte sur les olivettes et mettre 30 mn dans le four.

Servir avec du chèvre frais écrasé à la fourchette mélangé à de la crème fouettée. (ou simplement comme légume d'accompagnement sans la crème fouettée)