

Tarte en crumble de pistou



Tarte en crumble de pistou

Difficulté : Délicat

Temps de préparation : 20 min

Pour Pour 6-8 personnes personnes

Ingédients

1 rouleau de pâte feuilletée 800 g de tomates cerises 2 cuil. à café de moutarde forte 50 g de parmesan fraîchement râpé

Pour le crumble : 100 g de flocons d'avoine 30 g de pignons 2 cuil. à soupe de pistou (en bocal) 100 g de beurre salé 30 g de noisettes

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Déroulez la pâte avec son papier de cuisson et garnissez-en un moule à tarte. Piquez-la de quelques coups de fourchette. Tartinez la pâte de moutarde, puis couvrez-la de parmesan râpé. Lavez et essuyez les tomates cerises, répartissez-les sur la tarte.

Préparez la pâte à crumble : dans une jatte, réunissez les flocons d'avoine, le beurre en dés, les noisettes grossièrement concassées, les pignons et le pistou. Soulevez l'ensemble en le frottant dans les mains pour obtenir un sable grossier. Répartissez-le sur la tarte. Enfournes pour 40 min environ, jusqu'à ce que la pâte et le crumble soient dorés.

Sortez la tarte du four, laissez-la un peu tiédir avant de la démouler sur un plat de service. Servez-la tiède ou froide.

Sur une idée d'Isabelle Fillon, lectrice.

Le saviez-vous ?

Originaire d'Angleterre, le crumble (?to crumble? en anglais signifie émietter) est au départ un dessert : un mélange croustillant de farine, sucre et beurre sur un lit de fruits. Une bonne base à décliner aussi en salé, à l'infini?

Le bon accord vin

Le bon accord : un bandol rosé (Provence)

Notes personnelles