

**Tomates au four et crumble au parmesan**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/tomates-au-four-et-crumble-au-parmesan-p1080754.psd-r-copy.jpg)**Pour 10 petites tomates**

**Le crumble :  
- 40 g de farine**  
**- 40 g de chapelure**  
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 40 g de beurre**  
**- 2 càs de persil haché  
- poivre du moulin**Mélanger dans un petit robot (ou à la main) la farine, la chapelure, le parmesan, le persil, du poivre et le beurre en parcelles.  
Travailler rapidement pour obtenir un "sable" grossier.  
Réserver.

**Les tomates :  
- 10 petites** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **grappe**  
**- herbes de Provence**  
**- ail en poudre**  
**- sel & poivre du moulin  
  
1 grand plat à four**  
**Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Laver les tomates, les couper en deux et les épépiner grossièrement en creusant délicatement avec la pointe d'un couteau.  
Les disposer dans le plat.  
Saler, poivrer, saupoudrer d'un peu d'ail et d'herbes de Provence.  
Répartir le crumble sur le dessus des tomates.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.  
Servir chaud, seul ou en accompagnement d'une viande, d'un poisson, de légumes, de riz ou de semoule de couscous.