



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Crumble de tomates Cookie aux amandes



POUR 6 PERSONNES

- 12 belles tomates Cookie-FI
- 100 g de beurre salé
- 100 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 jaunes d'œufs

Cookie FI

Pascal Favre d'Anne Restaurateur à Angers



Savoyard d'origine, Pascal Favre d'Anne fait ses débuts chez Marc Veyrat à Annecy, puis à l'ambassade de France de Bogota. En 2006, de retour en France avec sa femme Mathilde, ils ouvrent à Angers leur restaurant éponyme. Au cœur de la ville, face au château et à la cathédrale, «Le Favre d'Anne» propose une cuisine inventive et créative.

Le Favre d'Anne* - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS
<http://www.lefavredanne.fr>



Crumble de tomates Cookie aux amandes

- 1 Cuire les tomates préalablement découpées en quartiers dans un filet d'huile d'olive, assaisonner à votre convenance.
- 2 Mélanger les différents ingrédients : farine, beurre salé, amandes en poudre et jaunes d'œufs.
- 3 Malaxer afin de constituer une pâte homogène.
- 4 Dans un récipient allant au four, disposer les tomates cuites, recouvrir de « pâte à crumble ».
- 5 Cuire au four préalablement chauffé à 180°C pendant 10 minutes.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*