

Crumble au Délice de tomates séchées

👤 Couverts : 4

🕒 Préparation : 15min

🕒 Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 4 c. à s. de *délice de tomates séchées Barnier*
- 50g de beurre demi-sel
- 20g de parmesan rapé
- 1 poignée de pignons de pin
- Quelques feuilles de persil
- 100g de ricotta
- Sel
- Poivre

Recette :

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez la farine, le beurre et le parmesan dans un bol. Emiettez la préparation du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture granuleuse. Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.

Faites revenir les pignons de pin dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez.

Au fond de chaque verrine, déposez 1 cuillère à soupe de *Délice de tomates séchées*.

Ajoutez une couche de ricotta au-dessus du délice pour une texture crémeuse.

Ajoutez une petite poignée de crumble doré sur le dessus.

Parsemez avec quelques pignons torréfiés et une feuille de persil.