

# Recette : MINI CRUMBLE DE TOMATE !



Entrées

## MINI CRUMBLE DE TOMATE !

### INGRÉDIENTS

4 tomates  
90 grammes de croûtons aillés  
1 petit oignon blanc  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café de vinaigre balsamique

### PRÉPARATION

1. Laver les tomates et sécher-les.
2. Couper les tomates en dès.
3. Couper également l'oignon en dès.
4. Dans un saladier, mélanger les tomates, l'oignon, le vinaigre, le sel et l'huile.
5. Dans une assiette ou sur une planche à bois, écraser les croûtons à l'aide d'une grosse cuillère.
6. Répartir les tomates assaisonnées dans 4 grandes verrines.
7. Saupoudrer-les de croûtons écrasés.

### Un Conseil ?

Servir directement ou mettre la préparation au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (dans ce cas-là, rajouter les croûtons au dernier moment).



Préparation : 15 minutes



*C'est à vous de jouer !*