



## Croustillant de tomates confites

### Ingrédients

4 boîtes 3/1 de tomates pelées CIRIO 100 pâtes feuilletées (pur beurre)  
Huile Sel Sucre Thym Romarin 45 gousses d'ail 1.25 kg de parmesan  
1.25 kg de farine 1.25 kg de beurre salé

### Préparation

**Pour 100 personnes**

#### Réaliser le crumble au parmesan :

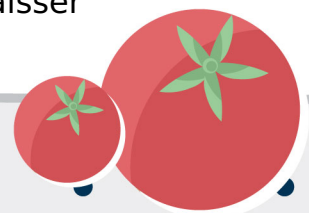
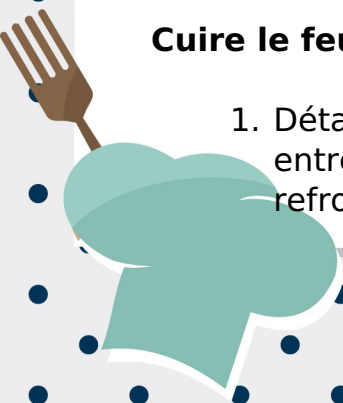
1. Sabler le parmesan, la farine et le beurre préalablement coupé en petits morceaux et saupoudrer la plaque du four.
2. Laisser colorer très légèrement à 180 °C.
3. Une fois sorti du four, remuer le crumble pour obtenir des petits morceaux. Laisser refroidir et garder au sec.

#### Confire les tomates :

1. Egoutter les tomates pelées CIRIO (conserver le jus pour d'autres recettes).
2. Les disposer sur une plaque, y verser, en quantités égales, un filet d'huile d'olive, du sel de Guérande et du sucre, puis ajouter du thym, du romarin et les gousses d'ail non épluchées.
3. Mettre au four à 120 °C pendant 2 h jusqu'à évaporation du jus de tomate. Laisser refroidir.

#### Cuire le feuilletage :

1. Détailler en forme de tartelettes, disposer la pâte feuilletée entre 2 plaques et cuire à 220 °C pendant 20 mn. Laisser refroidir.





2. Lorsque la pâte feuilletée est prête, disposer les tomates confites dessus puis le crumble. Réchauffer 5 mn à 150 °C.

