

# Fiches Recettes

L'Atelier Santé Ville  
vous propose **des idées  
de recettes élaborées  
par une diététicienne**

Menus et recettes :  
[www.herouville.net/menus-en-ligne](http://www.herouville.net/menus-en-ligne)



**Caroline QUESLIER**  
diététicienne - nutritionniste  
D.U. nutrition du sport  
8 ZA les Cerisiers  
14210 Evrigny  
(au service cabinet médical)  
tel. 02 31 15 65 25  
mob. 06 71 81 76 86  
caroline.queslier@gmail.com

Atelier Santé Ville – CCAS  
Hérouville Saint-Clair

**vif**  
Vivons *en* forme



## Fiche recette : Crumble aux tomates et Burrata

### Ingrédients (2 personnes) :

2 grosses tomates (ici noire de Crimée) ou des tomates cerises - 1 CS de vinaigre balsamique - quelques feuilles de basilic - sel, poivre - 50g de farine - 40g de parmesan râpé - 40g de beurre mou - une petite burrata au basilic

### Etapes :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les tomates en petits cubes. Ajouter le vinaigre balsamique, du basilic ciselé au goût, du sel et poivre puis mélanger.

Dans un saladier mélanger la farine et le parmesan râpé, ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Mettre les tomates dans 2 plats à gratin individuels puis répartir la pâte à crumble.

Enfourner environ 25minutes de façon à ce que le crumble soit doré puis servir avec une moitié de burrata.