



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Tomatencrumble mit Mandeln



FÜR 6 PERSONEN

- 12 schöne Cookie® F1 Tomaten
- 100 g gesalzene Butter
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Eigelb

Cookie® F1

© Le Favre d'Anne



Pascal Favre d'Anne

Restaurantinhaber in Angers (Fr)

Le Favre
d'Anne
Leidenschaftlicher
Geschmack

Pascal Favre d'Anne stammt ursprünglich aus der Savoie, begann seine Karriere bei Spitzenkoch Marc Veyrat in Annecy und arbeitete anschließend für die französische Botschaft in Bogota. Bei seiner Rückkehr nach Frankreich 2006, eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Mathilde ein eigenes Restaurant in Angers. Im Zentrum der Stadt, gegenüber von Schloss und Kathedrale bietet «Le Favre d'Anne» eine ebenso erfindungsreiche wie kreative Speisekarte.

Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS
www.lefavredanne.fr



Tomatencrumble mit Mandeln

- 1 Kochen Sie die zuvor geviertelten Tomaten mit ein wenig Olivenöl und würzen Sie ganz nach Ihrem Geschmack.
- 2 Vermischen Sie die anderen Zutaten: Mehl, gesalzene Butter, gemahlene Mandeln und Eigelb.
- 3 Kneten Sie alles bis eine schön homogene Masse entsteht.
- 4 Füllen Sie die gekochten Tomaten in eine Auflaufform und bedecken Sie diese mit dem Streuselteig, beziehungsweise dem «pâte à crumble».
- 5 Lassen Sie alles im vorgeheizten Ofen 10 Minuten lang bei 180°C backen.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com