



Toque & Tablier



## **Crumble aux légumes d'été**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 20 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez réaliser ce crumble en avance. Vous le réchaufferez au four à 210° au dernier moment pour 20 bonnes minutes et protégé par du papier d'aluminium

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur (prenez de gros calibres) :**

- 1 aubergine
- 2 tomates
- 1 courgette
- 1 poivron orange ou jaune (pour la couleur)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail

#### **L'épicerie:**

- Sel et poivre
- 1 cuillère à café d'herbe de Provence Label Rouge
- 100 g de farine
- Un peu d'huile d'olive

#### **Le fromager :**

- 100 g de parmesan râpé
- 100g de beurre doux

1. Préchauffez le four à 210°. Dans une grande sauteuse, faites chauffer de l'huile. Pendant ce temps, découpez l'ail et l'oignon (pour savoir comment s'y prendre facilement, cliquez sur mon geste du chef). Faites-les blondir doucement dans la sauteuse.
2. Découpez en petits cubes l'aubergine et le poivron. Ajoutez-les dans la sauteuse pour 10 minutes.

3. Pendant ce temps, découpez en petits cubes la courgette et les tomates et jetez-les dans la sauteuse pour 5 minutes. Augmentez le feu, mélangez et laissez revenir 10 minutes. Salez et poivrez, ne salez pas trop car le parmesan sera salé. Goûtez et rectifiez si nécessaire.
4. Pendant la cuisson des légumes, préparons la pâte à crumble : versez la farine, le beurre, le parmesan et les herbes. Mélangez avec les doigts jusqu'à obtenir un sablé grossier. Réservez.
5. Dans un plat à gratin, versez les légumes sautés, parsemez de pâte à crumble et enfournez pour 15 minutes à mi hauteur. Envoyez !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** le parmesan acheté râpé est cher et a perdu de sa saveur à cause de son exposition à l'air. Il vaut toujours mieux le faire râper à la demande par votre fromager ou le faire vous-même avec une râpe automatique