

Crumble aux légumes du soleil

Écrit par Hélène

Vendredi, 28 Octobre 2011 12:57 - Mis à jour Vendredi, 28 Octobre 2011 13:15



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 1 grosse aubergine
- 3 courgettes
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel liquide « [O des salines](#) »
- Branches de thym.
- Sucre rapadura (ou sucre roux, de préférence)
- Sel, poivre

Pâte à crumble :

- 50 g de beurre froid coupé en petits dés
- 2 à 3 cs de farine
- 1 cs d'herbes de provence
- 2 cs d'amandes en poudre
- 3 cs de gruyère rapé
- Sel, poivre

Préparation :

Epluchez l'aubergine. Coupez-la en petits dés puis laisser dégorger dans de l'eau salée au moins une demi-heure.

Plus tard, coupez une gousse d'ail en deux. Frottez un grand plat à gratin. Puis hacher l'ail restant et disposez au fond du plat.

Crumble aux légumes du soleil

Écrit par Hélène

Vendredi, 28 Octobre 2011 12:57 - Mis à jour Vendredi, 28 Octobre 2011 13:15

Emondez les tomates, coupez-les en dés, puis coupez les courgettes.

Disposez les légumes dans le plat à gratin, vaporisez d'eau des salines. Piquez des branches de thym.

Saupoudrez légèrement de sucre rapadura.

Nappez le tout d'huile d'olive, puis enfournez dans le four préchauffé à 140 °C. Laissez confire une heure et demie, en remuant régulièrement et éventuellement en vaporisant davantage d'O des salines.

Pour la pâte à crumble, mélangez les ingrédients avec vos doigts jusqu'à obtenir de grosses miettes. Vous pouvez ajouter davantage de farine si votre pâte est trop molle ou un peu plus de beurre si les miettes sont trop fines.

Recouvrir vos légumes confits de la pâte à crumble puis faire cuire une vingtaine de minutes à 200°C.