

Crumble de légumes

Un crumble salé aux légumes d'été !

Portions : 4 Pers.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

1 courgette

1 poivron

1 oignon

3 tomates

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre

1 pincée de curry

120 g de farine

60 g de beurre mou

40 g de gruyère râpé



Éplucher et émincer l'oignon. Laver et couper en dés la courgette, les tomates, et le poivron.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, faire revenir l'oignon 2/3 minutes puis ajouter les courgettes et le poivron, laisser cuire une quinzaine de minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Ajouter enfin les dés de tomates, le curry, le sel et le poivre. Mélanger et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Pendant la fin de cuisson des légumes, préparer le crumble. Dans un saladier mélanger la farine, le gruyère râpé, puis ajouter le beurre mou coupé en morceaux et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Dans des petites cocotes allant au four ou un plat à gratin, remplir du mélange légumes et couvrir de crumble.

Enfourner environ 20-25 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. Vérifier la cuisson toutes les 5 minutes.