



Crumble du Soleil

Recette de « Luna »

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

1 kg de Tomate
1 Aubergine
1 Courgette
3 Poivrons (1jaune/1rouge/1vert)
3 Oignons
4 Gousses d'ail
Huile d'olive, Thym, Romarin
Sel, poivre

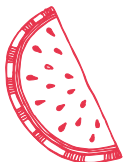
Crumble :

- 150 gr de Farine
- 150 de Beurre
- 60 gr de Parmesan
- 40 gr de Pignons

DÉROULÉ :

- Emincer l'oignon
- Hâcher l'ail
- Couper l'aubergine, la courgette, les poivrons et les tomates en cubes
- Faire revenir l'oignon et l'ail à l'huile d'olive
- Ajouter l'aubergine et laisser dorer
- Ajouter les poivrons, le thym et le romarin
- Au bout de 20 minutes ajouter la courgette et les tomates
- Préchauffer le four à 180°C
- Préparer le crumble : mélanger le beurre, la farine, le parmesan et les pignons
- Mettre la préparation de légumes dans un plat
- Répartir le crumble dessus
- Cuire au four 20 minutes

Bon appétit !!!



 Scolarest