

CRUMBLE DE LEGUMES D'ETE

Recette proposée par Lili Cube



Préparation : 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- POUR LE CRUMBLE - 1 gousse d'ail écrasée - 120 gr de beurre demi-sel - 80 gr de farine - 30 gr de chapelure - 20 gr de parmesan râpé - POUR LES LEGUMES - 1 oignon - 2 courgettes - 1 poivron rouge - 1 aubergine - 3 tomates - huile d'olive - sel, poivre, origan, basilic

POUR LE CRUMBLE

1. Mettre dans la cuve inox, la gousse d'ail écrasée, le beurre en petits morceaux et tous les ingrédients du crumble. Programme EXPERT, donner quelques coups de pulse assez longs pour obtenir une consistance sableuse mais agglomérée.

2. Verser dans un récipient et réserver au frais.

POUR LES LEGUMES

1. Mettre l'oignon coupé en 8 morceaux environ avec de l'huile d'olive dans la cuve. EXPERT 5mn / vit 1A / 120°, sans bouchon. A la sonnerie, ajouter le poivron en morceaux. EXPERT 5 mn / vit 2A / 110° bouchon ouvert.

2. Préchauffer le four à 190°.

3. Ajouter les courgettes et l'aubergine en morceaux, le sel, le poivre et l'origan. EXPERT 15 mn / 100° / 1A. 5 mn avant la fin, ajouter les tomates en gros morceaux.

4. Verser les légumes dans 4 plats en terre individuels, éparpiller le crumble par dessus et enfourner pour environ 30 mn.

5. Laisser refroidir au moins 20 mn puis mettre des feuilles de basilic sur le dessus et déguster.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube