

Crumble de légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 à 4 courgettes
 - 1 poivron
 - 2 oignons
 - 3 à gousse d'ail
 - 5 belles tomates
 - 2 CS d'huile d'olive
-
- **Pâte à crumble :**
 - 120 g de farine 1/2 complète
 - 50 g de beurre
 - 40 g de fêta
 - sel, poivre
 - herbes de Provence

Préparation :

1. Émincez l'oignon et l'ail, coupez le poivron en petits morceaux
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, versez les légumes précédemment préparés et saisissez pendant quelques minutes.
3. Émincez les courgettes, les tomates et ajoutez-les dans la poêle.
4. Faites cuire à couvert pendant au moins 1 heure à feu moyen.
5. En fin de cuisson, préchauffez le four.
6. Pendant la cuisson des légumes, préparez la pâte à crumble :
7. Mélanger la farine, la fêta et le beurre pommade avec vos doigts pour former une pâte granuleuse.
8. Quand les légumes sont cuits, mettez-les dans un plat à gratin.
9. Déposez la pâte à crumble sur les légumes.
10. Enfourez pour 15 à 20 minutes puis terminez sur grill, surveillez bien la fin de cuisson.

