



Crumble de légumes du soleil



Pour ma participation au jeu [Un tour en cuisine](#), j'ai pris la recette du [crumble du soleil au comté](#) d'Amélie. Et dans la ronde des blogs, c'est Soulef du blog [Amour de cuisine](#) qui prendra une recette chez moi.

J'ai choisi la recette du crumble de légumes d'abord parce que j'adore ça et que c'était de saison. Et puis à la seconde lecture je me suis aperçue qu'Amélie avait une technique bien particulière pour confectionner les crumbles : la garniture est cuite à part de la pâte à crumble qui est dorée au four. Au dernier moment les légumes sont servis à l'assiette surmontés d'une couche de crumble tout juste doré au four. J'ai donc testé en deux versions : traditionnelle ou on met tout dans le même plat et une version fidèle de la technique apprise d'Amélie. J'ai bien aimé sa version qui est un peu plus longue à faire à cause des deux cuissons mais qui permet d'avoir un crumble très croustillant et de préparer éventuellement ce plat à l'avance en assemblant les deux parties au dernier moment. Par contre, les légumes perdent du jus qui a tendance à se répandre rapidement dans l'assiette.

Ingrédients (pour 2 à 3 personnes - j'ai multiplié les portions par deux) :

- 1 courgette
- 2 tomates
- 1 petite aubergine
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de romarin
- sel et poivre

Pour la pâte à crumble :

- 50 g de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 50 g de beurre

- 50 g de comté
- 2 pincées de romarin
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 7 (210°C).

Laver les légumes, les couper en petits dés réguliers. Hacher l'ail. Disposer les légumes sur une plaque à four anti-adhésive. Saler, poivrer, parsemer de romarin et arroser légèrement d'huile d'olive.

Enfourner et laisser cuire 30 à 45 min au four, jusqu'à ce que les légumes soient confits. Retirer du four et réserver au chaud. Ne pas éteindre le four.

Confectionner la pâte à crumble : mixer la farine avec la poudre de noisettes, le beurre mou coupé en petits cubes et le comté râpé. Ajouter le romarin, un peu de sel et de poivre. Rajouter ensuite une à deux cuil à soupe d'eau et mixer à nouveau jusqu'à ce que la pâte forme des gros grains.

Verser la pâte à crumble sur une tôle à four recouvert de papier sulfurisé. Enfourner et laisser cuire une quinzaine de minutes en surveillant la cuisson, la pâte dorant vite.

Répartir les légumes chaud sur les assiettes. Parsemer de crumble et servir aussitôt.

Le 18 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/18/index.html>