Verrines

Crumble salé en verrines

35 min	20 min	15 min	0	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients avec les doigts.
2. Du bout des doigts, effriter la pâte. La pâte doit former un mélange sableux et non compact.
3. Déposer la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Mettre à cuire au four 10 à 15 minutes à 180°C (Th.6).
5. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la poêlée de légumes

1. Eplucher et émincer finement l'oignon.
2. Eplucher, ôter le germe et émincer la gousse d'ail très finement.
3. Couper l'aubergine, la courgette et le poivron en petits morceaux.
4. Epépiner et couper en morceaux les tomates.
5. Faire revenir les légumes, l'oignon et l'ail dans une poêle avec le thym et un peu d'huile d'olive.

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à crumble

- 100 g **Farine**
- 50 g **Beurre**
- 25 g **Parmesan**
- 25 g **Noisette(s) en poudre**
- 2 pincée(s) **Herbes de Provence**

Crème au fromage

- 100 g **Fromage frais à tartiner**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Légumes

- 1 **Aubergine**
- 2 **Tomate(s)**
- 1 **Courgette**
- 0.5 **Poivron(s)**
- 0.5 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**

6 Assaisonner et réserver.

Étape 3

Préparation de la crème au fromage

1 Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec la crème afin d'en faire un mélange crémeux.

2 Assaisonner.

Étape 4

Dressage des verrines de crumble salé

1 Mettre un peu de poêlée de légumes au fond de chaque verrines.

2 Recouvrir d'un peu de crème au fromage frais.

3 Saupoudrer de crumble et servir.

1 **Sel**
1 **Poivre**
2 pincée(s) **Thym**
1 **Huile d'olive**