



Verrines

Crumble salé en verrines



35 min 20 min 15 min

0

437

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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**

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.

- 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**