Crumble et gratins de légumes

Crumble de polenta et légumes confits

1h25	20 min	1h05	0	505
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les légumes

- 1 **Aubergine**
- 2 **Courgette**
- 4 **Tomate(s)**
- 6 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 pincée(s) **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Herbes de Provence**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte à crumble

- 150 g **Farine**
- 125 g **Beurre**
- 70 g **Polenta**
- 70 g **Parmesan**

Étape 1

Préparation des légumes

1. Amener une casserole d'eau à ébullition, plonger les tomates pendant 1 minute. Les égoutter, les peler, les épépiner et les couper en dés.
2. Couper les extrémités des courgettes et des aubergines. Les tailler en brunoise.
3. Éplucher et émincer l'ail.
4. Faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive l'aubergine et l'ail pendant 10 minutes. Puis ajouter les courgettes et les tomates.
5. Saler, poivrer, ajouter les herbes de Provence et le sucre. Bien mélanger.
6. Faire cuire sur feu doux pendant 35 minutes en remuant de temps en temps.
7. Si les légumes accrochent, ajouter un petit peu d'eau.

Étape 2

Préparation, montage et cuisson des crumbles

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un saladier, mélanger du bout des doigts le beurre, la farine, la polenta et le parmesan jusqu'à

l'obtention d'un mélange sablonneux.

3. Beurrer des ramequins puis les remplir aux 3/4 avec les légumes.
4. Recouvrir de crumble.
5. Enfourner pendant 20 minutes.
6. Servir immédiatement.