



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.