

*Crumble et gratins de légumes*

# Crumble de légumes confits au parmesan



**1h10**   **40 min**   **30 min**   **0**   **467**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la pâte à crumble

60 g **Beurre**  
60 g **Farine**  
60 g **Parmesan**  
60 g **Amande(s) en poudre**

### Ingrédients pour la garniture

1 litre(s) **Fond blanc de volaille**  
2 **Courgette**  
1 **Aubergine**  
2 **Carotte(s)**  
2 **Champignon(s) de Paris**  
1 **Fenouil(s)**  
200 g **Olives noires**  
12 **Tomate(s) confite(s)**  
120 g **Mozzarella**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Thym**  
1 **Laurier**  
1 botte(s) **Basilic**

## Étape 1

### Préparation de la pâte à crumble

- 1 Verser le parmesan, la poudre d'amandes et la farine dans un saladier puis mélanger à la main.
- 2 Ajouter le beurre pommade en morceaux, mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Il n'est pas utile de saler la pâte car il y a déjà beaucoup de parmesan.
- 4 Former une boule avec la pâte, la filmer avec du film alimentaire puis réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.

## Étape 2

### Préparation des légumes

- 1 Couper les extrémités des courgettes préalablement lavées puis les tailler en tranches pas trop épaisses à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Débarrasser les courgettes dans un plat puis éplucher le fenouil.
- 3 Couper le fenouil en deux, ôter les parties dures et couper le cœur de fenouil en quartiers. Couper chaque moitié de fenouil en deux puis réserver le tout dans le

plat avec les courgettes.

- 4 Couper les extrémités des aubergines puis les tailler en tranches pas trop épaisses à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver avec les légumes.
- 5 Emincer les champignons à l'aide d'un couteau éminceur en faisant attention à ne pas faire de tranches trop fines. Réserver dans le plat avec les légumes.
- 6 Couper les extrémités des carottes puis les éplucher à l'aide d'un économiseur.
- 7 Couper les carottes en fines tranches pour faciliter la cuisson et réserver avec les légumes.
- 8 Ecraser la gousse d'ail avec la paume de la main et réserver avec le reste des légumes.
- 9 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive sur feu moyen puis déposer les morceaux de fenouil.
- 10 Assaisonner de sel et de poivre puis retourner les morceaux de fenouil à l'aide d'une spatule.
- 11 Ajouter du thym et du laurier puis déposer la gousse d'ail.
- 12 Verser un peu de fond blanc de volaille pour déglacer et couvrir la poêle.
- 13 Laisser réduire pendant 1 minute puis ôter la gousse d'ail à l'aide de pinces de cuisine et la réserver.
- 14 Remettre le couvercle et laisser cuire sur feu doux.
- 15 Faire chauffer une autre poêle avec de l'huile d'olive puis déposer les tranches de courgette quand la poêle est bien chaude.
- 16 Saler et poivrer les courgettes.
- 17 Ajouter du thym puis faire sauter vivement les courgettes sans trop les cuire.
- 18 Débarrasser les tranches de courgette, puis ajouter de l'huile d'olive dans la poêle et faire sauter vivement les champignons.
- 19 Assaisonner de sel et de poivre puis débarrasser les champignons quand ils sont bien sautés.
- 20 Ajouter de l'huile d'olive dans la même poêle puis faire sauter les tranches de carotte.
- 21 Ajouter la gousse d'ail réservée, du thym et du laurier.
- 22 Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter les olives noires.
- 23 Verser un peu de fond blanc de volaille pour déglacer légèrement.
- 24 Renouveler cette opération jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
- 25 Débarrasser les carottes quand elles sont cuites.
- 26 Faire chauffer une sauteuse avec de l'huile d'olive et l'ail.
- 27 Débarrasser les fenouils confits.
- 28 Déposer les tranches d'aubergine dans la sauteuse.
- 29 Assaisonner avec du sel et du poivre puis ajouter du thym et du laurier.
- 30 Faire revenir les tranches d'aubergine légèrement puis les déglacer avec un peu de fond blanc de volaille et

6 trait **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

**Ingrédients pour le dressage**

1 branche(s) **Thym**

couvrir la sauteuse.

- 31 Remettre du fond blanc de volaille jusqu'à ce que les aubergines soient cuites en prenant soin de cuire à couvert.
- 32 Débarrasser les aubergines quand elles sont cuites.

### Étape 3

#### Montage et cuisson du crumble

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Effeuillez du basilic puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur et le parsemer sur les légumes.
- 3 Couper la boule de mozzarella en tranches à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Disposer une première couche de légumes dans un plat allant au four.
- 5 Ajouter également quelques tomates confites puis disposer quelques tranches de mozzarella.
- 6 Disposer une autre couche de légumes et de mozzarella.
- 7 Terminer le montage avec une couche de légumes et de tomates confites.
- 8 Sortir la pâte à crumble du réfrigérateur, ôter le film et la râper dans une assiette.
- 9 Disposer une couche de crumble sur les légumes et enfourner jusqu'à coloration du crumble.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir le crumble du four quand il est bien coloré.
- 2 Disposer le plat sur une ardoise décorée d'une branche de thym et servir.