

# Crumble de légumes du soleil



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

40 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 aubergine
- 1 poivron
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1/2 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 80g de farine
- 80g de beurre
- 40g de parmesan
- du sel et du poivre
- 2 petites burrata (facultatif)

Astuce : vous pouvez aussi un mélange de légumes du soleil surgelé pour gagner du temps. que l'on

Coupez en petits cubes l'aubergine, le poivron et les tomates. Émincez l'oignon et la gousse d'ail.

Dans une poêle, faites revenir tous les légumes avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant une vingtaine de minutes.

Versez la poêlée dans un plat.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le beurre coupé en cubes, le parmesan, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Recouvrez les légumes avec le crumble.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 200°C.

A la sortie du four, déposez-par dessus les burratas et dégustez vite tant que c'est chaud.

