

Crumble salé aux légumes d'été



4



Préparation : 20 min | Cuisson : 1 h

Difficulté



Ingredients

- 2 courgettes
- 3 tomates
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 300 g de bœuf haché *
(facultatif)
- 130 g de beurre
- 130 g de farine
- 150 g de Piémont affiné *
- Herbes de Provence
- Sel

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#plat #crumble #legumesdété

Préparation

Sortir le beurre pour le laisser ramollir.

Laver, éplucher et découper vos légumes. Les faire revenir avec de l'huile d'olive dans une poêle avec l'oignon et la viande hachée (même principe que la ratatouille !). Laisser cuire 30 min.

Préparer pendant ce temps votre crumble : dans un saladier, ajouter le beurre découpé en petits dés et la farine. Sabler du bout des doigts et ajouter le Piémont finement râpé.

Préchauffer le four à 150°C.

Une fois les légumes prêts, les disposer dans un plat à gratin et déposer par-dessus le crumble.

Faire cuire au four pendant 30 min et servir chaud.

BONNE DÉGUSTATION !