**Crumble aux légumes**

 **Temps1h30** **Personnes47**

**Ingrédients**



 

**1 kg de tomate** **1 poivron rouge et 1 poivron vert**

** **

**1 Aubergine 3 courgettes bien fermes**

** **

**1 oignon 1 gousse d'ail**

** **

**3 cuillères à soupe d' huile d'olive Thym**

** **

**Sel Poivre Romarin**

**POUR LES MIETTES**

** **

**150g de farine 40 g de pignons**

** **

**100g de Beurre 60 g de parmesan**

**USTENSILES**

** 1 cocotte  1 saladier  1 four**

**Préparation**

**Cuisson :**30 min

1. **Préchauffer le four Thermostat 6 ou 180°**
2. **Eplucher et couper l’oignon et l’Ail**
3. **Couper l’Aubergine, les poivrons, les courgettes et les tomates**
4. **Faire chauffer l’huile dans une poêle**
5. **Y ajouter**

**- L’oignon**



**- l’ail**

**- L’aubergine**

**- Les poivrons**

**Laisser cuire 20 minutes**

1. **Ajouter dans la poêle**

**- les courgettes**



**- Les tomates**

**- Du thym**

**- Du Romarin**

**- Sel, Poivre**

**Laisser Mijoter**

1. **Préparer les miettes**

**Mélanger du bout des doigts la farine, le beurre coupé, le parmesan**



**Ajouter les pignons de pin**

**Mélanger**

1. **Verser les légumes dans un plat**



1. **Répartir les miettes dessus**
2. **Laisser cuire au four 30 minutes**

Bas du formulaire