

Crumble niçois à la crème de chèvre frais



Crumble niçois à la crème de chèvre frais

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 min

Pour 6 personnes personnes

Ingédients

1 aubergine • 3 petites courgettes • 2 poivrons rouges • 3 tomates mûres • 2 gousses d'ail • 1 oignon • 25 cl d'huile d'olive • 120 g de chèvre frais (type Petit Billy ou Chavroux) • 10 cl de crème liquide • 1 brin de thym • 1 brin de romarin • sel • poivre

Pour la pâte à crumble : 200 g de farine • 100 g de beurre mou • 1 jaune d'œuf • 2 pincées de sel

Préparation

Préparez la pâte à crumble : du bout des doigts, mélangez le beurre mou, la farine, le jaune d'œuf et le sel, pour obtenir un «sable». Réservez au froid.

Préparez une ratatouille : pelez et émincez l'ail et l'oignon. Ebouillantez les tomates 10 secondes, pelez et épépinez-les, concassez-les. Lavez et essuyez l'aubergine, les courgettes et les poivrons. Taillez séparément ces légumes en petits dés.

Faites chauffer 20 cl d'huile dans une sauteuse et faites-y revenir vivement séparément chaque légume en dés. Egouttez-les au fur et à mesure dans une passoire. Dans la même sauteuse et la même huile, faites dorer à feu doux l'oignon et l'ail. Ajoutez alors les légumes, les tomates, le thym et le romarin. Salez, poivrez, laissez cuire à feu moyen 15 min sans couvrir.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°. Versez la crème liquide et le reste d'huile dans une casserole, émiettiez le chèvre dedans. Salez, poivrez, portez sur feu doux 3 min en remuant. Etalez la ratatouille dans un plat à gratin, versez la crème de chèvre, puis émiettiez la pâte à crumble. Enfourez pour 15 à 20 min. Servez chaud dans le plat de cuisson.

Le bon accord vin

Un côtes-de-provence

Notes personnelles