

Crumble froid au parmesan de légumes d'été

Ingrédients pour 2 personnes

- Une grosse tomate coeur de boeuf
- 1 demie courgette
- Parmesan râpé
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin
- Pour le crumble soit :
- 5/6 sablés au parmesan
- 40 gr de miettes de pain grillé (ou chapelure)
- OU préparer un crumble en mélangeant :
 - 100 gr de parmesan râpé
 - 100 gr de farine
 - 100 gr de beurre 1/2 sel mou (ou beurre doux et une pincée de sel)



Étapes

- Préchauffer le four à 180° c
- Laver la tomate, retirer le trognon et les pépins. La couper en tranches assez épaisses et les étaler dans un plat allant au four.
- Laver la 1/2 courgette, l'essuyer et la couper en deux dans la longueur puis tailler des tranches de 2/3 mm. Les étaler sur les morceaux de tomates.
- Laver le basilic, et à l'aide de ciseaux, couper les feuilles et les ajouter aux légumes.
- Saupoudrer de parmesan râpé.
- Ajouter sur le tout un filet d'huile d'olive
- Saler et poivrer, puis enfourner pour 30 minutes
- Pendant ce temps là, préparer le Crumble soit en mélangeant avec les mains les ingrédients pour en faire un sable grossier, soit en écrasant les sablés.
- Mélanger ce crumble avec des miettes de pain grillé ou de la chapelure.
- Etaler ce crumble sur les légumes, une fois cuits après avoir retiré l'eau éventuellement rendue par la tomate.
- Enfourner à nouveau pour 30 minutes.. Laisser refroidir puis filmer et placer le plat au frais
- Sortir le plat 1/4 h avant la dégustation. Couper des parts en carré, ajouter un mince filet d'huile sur le dessus, décorer avec des feuilles de basilic.
- Servir avec un plat de moules par exemple ou une grillade

