

## Crumble de courgettes et tomates au parmesan

Allez, dernières courgettes de l'année, et aussi dernières tomates... Ça va être difficile de ne pas en manger pendant tout l'hiver ! Heureusement, ce week-end, j'ai congelé des courgettes et des tomates farcies, et j'ai déjà hâte de les ressortir du congélateur !! Bref, pour passer donc les derniers légumes d'été, j'ai choisi de réaliser un **crumble au parmesan**, avec des **courgettes et tomates du jardin**. Une recette totalement improvisée, mais qui était franchement un vrai régal ! Hélas, il faudra que j'attende l'été prochain pour en refaire !! Snirf snirf...



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 45 min**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

*Pour la préparation aux légumes :*

4 courgettes

4 tomates

2 filets d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 échalote

Des herbes de Provence

5 feuilles de basilic

Sel et poivre

*Pour le crumble salé :*

100 g de farine

80 g de beurre fondu

50 g de parmesan râpé

1 filet d'huile d'olive



**Préparation :**

1. Épluchez les courgettes et les tomates, et coupez-les en gros dés. Épluchez la gousse d'ail et l'échalote, puis hachez-les finement.
2. Dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'échalote hachés, puis faites-les revenir 2 à 3 minutes.
3. Ajoutez ensuite les dés de courgettes puis faites-les cuire pendant une quinzaine de minutes, à feu moyen, en mélangeant régulièrement.
4. En fin de cuisson, ajoutez les dés de tomates, les herbes de Provence, les feuilles de basilic, salez et poivrez, puis mélangez et laissez encore mijoter le tout pendant 5 minutes.
5. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
6. Pendant que les légumes finissent de mijoter, préparez le crumble au parmesan : Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez le beurre, préalablement fondu au micro-ondes.
7. Mélangez ensuite la pâte avec le bout de vos doigts, jusqu'à l'obtention d'une pâte grossièrement sablée.
8. Ajoutez enfin le parmesan râpé et un filet d'huile d'olive, puis sablez à nouveau la pâte, plus finement.
9. Dans des minis-cocottes ou dans un plat à gratin de taille moyenne, versez les légumes. Puis émiettez par-dessus le crumble au parmesan afin de recouvrir entièrement les légumes.
10. Enfournerez le tout pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et croustillant. Servez ces minis-cocottes bien chaudes !