

Crumble tomates courgettes et Féta

INGREDIENTS

4	Courgettes
4	Tomates
2	Oignons
180 g	Féta
30 g	Beurre
50 g	Farine
50 g	Parmesan



Préparation des légumes

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile

Couper les courgettes et les tomates en dés. Il est préférable de peler les courgettes.

Lorsque les oignons sont cuits, ajouter les dés de courgettes et de tomates.

Parsemer de thym, saler et poivrer, laisser réduire un peu tout en remuant.

Préchauffer le four à 180°C

Préparation du crumble

Dans un saladier, mélanger du bout des doigts le parmesan, la farine et le beurre préalablement ramolli. Il faut obtenir un mélange sableux

Dans un plat à gratin, déposer une couche de légumes puis la féta râpée et recouvrir du reste de légumes.

Recouvrir le tout de la pâte à crumble

Enfourner 25 mn