

Crumble de légumes grillés



Je commence les vacances (👍) avec un crumble salé, très simple à réaliser et aussi rapide. Et tout cela pour un plat vraiment délicieux et savoureux ! C'est pas trop top ça ?!

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour le crumble:

150g de farine

75g de beurre coupé en morceaux

1c. à café de sel

1 pincée de poivre

Herbes de Provence

Pour la garniture:

1Kg de poêlé de légumes grillés (en surgelé)

Préparation:

Préparez le crumble:

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, versez-y la farine et le beurre, mélangez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange grossièrement sablé.

Ajoutez le sel, le poivre et les herbes de Provence, et mélangez de nouveau. Réservez.

Versez les légumes (encore surgelé) dans un plat à gratin.

Parsemez de pâte à crumble. Enfourez pour 35 à 40min. Le crumble doit être bien doré.

Servez aussitôt bien chaud.