

Crumble provençal au chèvre et jambon cru

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

Pour la garniture :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 3 tomates
- 150 g de chèvre (frais ou en bûche)
- 6 tranches de jambon cru
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- épices :
 - 3 pincées de thym
 - 3 pincées de romarin
 - sel et poivre
- 1 noisette de beurre pour le plat

Pour la pâte :

- 150 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- 250 g de farine
- 50 g de pignons

• Préparation

- Epluchez l'oignon et l'ail et coupez-les finement. Lavez les aubergines et coupez-les en petits morceaux. Dans une sauteuse ou une poêle, faites chauffer l'huile. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir 3 à 4 min environ en remuant régulièrement.
- Ajoutez les aubergines, le thym et le romarin dans la sauteuse. Salez, poivrez et laissez cuire 15 min environ à feu doux et couvert. Remuez régulièrement.
- Pendant ce temps, lavez les courgettes puis épluchez-les à l'aide d'un économètre en laissant un bande de peau sur deux. Coupez-les en rondelles. Lavez les tomates et coupez-les en rondelles.
- Ajoutez les tomates et les courgettes dans la sauteuse. Versez 1/2 verre d'eau et laissez cuire à nouveau 15 min. Remuez régulièrement pour éviter que ça n'accroche. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Pour la pâte, faites ramollir le beurre au micro-ondes. Mélangez le parmesan avec la farine, les pignons et le beurre ramolli.
- Malaxez la préparation avec les mains puis émiettez-la du bout des doigts pour lui donner une consistance sableuse (comme une grosse semoule).
- Beurrez un moule à gratin. Quand les légumes sont cuits, répartissez-les dans le fond du plat. Disposez sur le dessus des légumes le jambon cru découpé en lanières puis, à l'aide d'une cuillère, le chèvre. Ajoutez la pâte sableuse en une couche régulière.
- Faites cuire au four 25 à 30 min environ. Servez immédiatement.

• Présentation

A servir en plat principal, accompagné éventuellement d'une salade de jeunes pousses assaisonnées d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique.

• Variantes

Ce plat peut se faire sans jambon et accompagner une viande, une volaille ou un poisson. Vous pouvez également varier les fromages : mozzarella (150 g), chèvre frais ou en bûche, ricotta ou ne pas en mettre du tout si vous servez le plat en accompagnement (pour éviter trop de protéines).



