

Crumble aux légumes



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten · 🥛 lait · 🌰 noix

Crumble aux légumes de saison, avec une garniture croustillante aux noix et feta.

France

INGRÉDIENTS

☐ petits pois, <i>écosés</i>	150 g	☐ farine	30 g
☐ champignons de Paris, <i>émincés</i>	10	☐ chapelure	30 g
☐ courgette, <i>coupée en petits dés</i>	1	☐ beurre, <i>ramolli</i>	30 g
☐ menthe, <i>ciselée</i>	1/2 bouquet	☐ sel	
☐ sel		☐ poivre	
☐ poivre		☐ noix, <i>concassées</i>	
☐ muscade		☐ feta, <i>en dés</i>	100 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger les *petits pois*, les *champignons de Paris*, la *courgette* avec la *menthe*, du *sel*, du *poivre* et de la *muscade*.
3. Mélanger la *farine*, la *chapelure*, le *beurre*, du *sel*, du *poivre*, puis les *noix* pour obtenir une pâte bien sableuse.
4. Étaler les légumes dans des *ramequins*, ajouter quelques dés de *feta*, puis saupoudrer avec la pâte.
5. Enfourner 20 min.