



CRUMBLE NIÇOIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS :

Mini-ratatouille :

- 1 belle aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym et de romarin
- 1 verre d'huile d'olive.
- 1 oignon

Crème de fromage :

- 120g de fromage de chèvre frais
- 10 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 belles pincées de sel
- 2 belles pincées de poivre.

Pâte à crumble :

- 200g de farine
- 100 g de beurre
- 2 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf.

PREPARATION :

- Confectionnez la pâte à crumble. Du bout des doigts, mélanger le beurre mou, la farine, le jaune d'œuf et le sel. Sabler la pâte sans la pétrir et réserver au froid 15 minutes.
- Pendant ce temps, tailler en petits dés l'aubergine, les courgettes et le poivron. Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir vivement chaque légume séparément, puis les réserver dans une passoire. Dans la même poêle, faire revenir à feu doux l'oignon et l'ail hachés, le thym et le romarin en branche. Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés. Remettre les légumes égouttés dans la poêle, ajouter les dés de tomates, assaisonner et cuire encore 1 à 2 minutes à feu doux. Laisser refroidir.
- Préchauffer le four (th. 6 ou 180 °C) et réaliser la crème de chèvre. Tiédir légèrement la crème liquide, émietter le fromage dans un saladier et verser progressivement la crème en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois. Incorporer l'huile d'olive, saler et poivrer. Etaler les miettes de pâte sur une plaque à pâtisserie ou un plat à tarte et cuire à four chaud jusqu'à coloration.
- Retirer le thym et le romarin de la minira-tatouille, la disposer dans les verrines puis la crème de chèvre et enfin les miettes de crumble.

SUGGESTION D'ACCORD :

- Côte Roannaise