

Crumble de légumes d'été au chorizo

Bonjour à toutes et tous

Je vous invite ce matin autour d'une petite idée gourmande qui figure dans mes « *best-of* » de la cuisine de l'été. Un des symboles de la saison sont les légumes-fruits qui lui sont associés : courgette, aubergine, tomate, poivron,... C'est amusant de noter que si ces légumes poussent (quasi) en même temps dans nos potagers, ils s'associent tout aussi harmonieusement dans l'assiette. La **courgette** amène de la douceur, l'**aubergine** du fondant, la tomate ou le **poivron** ou les deux une note d'acidité et de profondeur dans la « sauce ». Il suffit d'ajouter une pincée d'aromatiques (thym, sarriette, marjolaine, origan), de sel de poivre, puis vous avez tout pour satisfaire tout convive.

J'utilise très souvent ce principe du « mix de légumes » quand je cuisine en été, que ce soit pour une simple poêlée ou encore une tarte. Mais là préparation qui régale le plus mes gourmands, c'est un **crumble salé**. Il se compose de plein de légumes d'été, un peu de chorizo pour relever la garniture d'une note de piquant, et une pâte croustillante express. Moelleux, croquant, piquant, il fait mouche à chaque fois. Jamais il n'en est resté une miette ^^

J'ai mis au point la recette il y a déjà 3 ans de là, et depuis c'est un « classique » de l'été. Après avoir souvent oublié de la prendre en photo, j'ai enfin pu le faire et peut ainsi la partager avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



- CRUMBLE DE
LÉGUMES D'ÉTÉ
AU CHORIZO -

Recette : Crumble de légumes d'été au chorizo

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes * 2

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 aubergine
- 1 courgette moyenne ou 2 petites
- 1 poivron rouge
- 120 g de chorizo doux
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Pour le crumble :

- 120 g de farine
- 70 g de beurre
- 45 g de cantal râpé ou d'emmental râpé (*)
- (facultatif) 1 cuillerée à café de paprika doux
- 1 branche de thym
- Sel et poivre

Réalisation

- Lavez tous vos légumes et préparez les :

- Aubergines et courgettes : retirez le pédoncule, puis coupez-les en gros dés de 2-3cl de large
 - Poivron : coupez le en deux, retirez le pédoncule épépinez le, puis détaillez en cubes.
 - Ail et oignon : épluchez ail et oignon, hachez l'ail, émincez l'oignon.
-
- Retirez la peau du chorizo, coupez le en deux dans le sens de la longueur, puis détaillez le en tranches puis en demi-tranches.
 - Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis faites y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
 - Ajoutez les dés de légumes (courgette, aubergine, poivron), puis faites les sauter 5 minutes en remuant régulièrement.
 - Ajoutez les demi-tranches de chorizo, le thym, puis laissez cuire à couvert en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient cuits et bien moelleux (environ 15-20 minutes). Salez et poivrez après cette cuisson.
 - Entre temps, préparez le crumble dans un saladier, mélangez à la main tous les ingrédients du crumble, jusqu'à bien amalgamer la pâte.
 - Dans un plat à gratin disposez la garniture de légumes, puis émiettez le crumble
 - Faites dorer au four pendant 25 minutes à 180°C.

Servez chaud ou tiède.

Astuces :

- (*) le cantal râpé est ici intéressant pour amener une note de sel (un peu comme le parmesan).
 - La recette se décline bien pour une grande tablée, donc n'hésitez pas à monter les proportions
 - *Variante* : Si vous appréciez les saveurs tomatées, pouvez compléter les légumes en ajoutant 10 tomates cerises coupées en deux.
 - *Variante veggie* : Vous pouvez tout à fait le réaliser sans chorizo. Je vous conseille de remplacer par du fromage de chèvre
-