



CRUMBLE RATATOUILLE ET FROMAGE DE CHEVRE EN VERRINES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Les ingrédients

Pour 4 à 6 verrines :

Ingrédients pour la ratatouille

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- huile d olive

Ingrédients pour la crème de chèvre

- 10cl de crème liquide
- 1 barquette de fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe d huile d'olive
- 2 belles pincées de sel
- 2 belles pincées de poivre

Ingrédients pour la pâte à crumble

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

La recette

Faire la pâte à crumble : mélanger le beurre mou, la farine, le jaune d'œuf et le sel.
Sabler la pâte sans la pétrir et réserver 15 min au frais.

Pendant ce temps, tailler en petits dés tous les légumes de la ratatouille.

Chauffer l'huile d'olive, y faire blondir l'oignon, ajouter dans l'ordre : le poivron, 5 minutes plus tard, l'aubergine, puis la courgette en faisant revenir chaque légume vivement en terminant par les tomates, l'ail écrasé, le thym.

Saler et poivrer.

Laisser cuire 15min environ. Quand la cuisson est terminée, laisser refroidir.

Chauffer le four au thermostat 6/180°.

Réaliser la crème de chèvre : tiédir la crème liquide, émietter le fromage de chèvre dans un saladier et y verser progressivement la crème liquide en remuant à l'aide d'une spatule en bois. Incorporer l'huile, saler et poivrer.

Etaler les miettes de pâte à crumble sur une plaque à pâtisserie allant au four, cuire jusqu'à coloration.

Réaliser les verrines : disposer au fond la ratatouille égouttée. A l'aide d'une douille, mettre la crème de chèvre, puis les miettes de crumble.

Déguster soit à l'apéro, soit en entrée.