



## Crumble de légumes d'été

Facile 65 minutes 4 personnes

### Ingrédients :

2 courgettes	80g de poudre d'amande
2 tomates rouges	80g de farine
2 tomates noires de Crimée	80g de parmesan râpé
1 botte d'asperges vertes	Piment d'Espelette
1 bulbe de fenouil	<b>Huile ISIO 4</b>
2 branches de basilic	
2 gousses d'ail	



①

**Préchauffez** votre four Thermostat 6. **Lavez** les asperges, **épluchez** le pied, **ôtez** les petites pointes jusqu'à la base de la tête et **taillez-les** en tronçons de 4cm de longueur.

②

**Coupez** les courgettes en quatre dans le sens de la longueur, puis **détaillez-les** en biseaux de 1cm d'épaisseur. **Émincez** finement le fenouil.

③

**Faites revenir** l'ensemble dans une poêle chaude avec un **filet d'ISIO 4**, deux gousses d'ail dégermées et coupées en deux, une cuillère à café de piment d'Espelette pendant une dizaine de minutes à feu moyen.

④

**Détaillez** les tomates en gros dés, et **ajoutez-y** le basilic finement ciselé.

⑤

Réalisez le crumble en **mélangeant** la farine, la poudre d'amande, le parmesan râpé et 80g d'ISIO 4.

⑥

**Disposez** tous vos légumes dans un plat allant au four, **parsemez** du crumble sur toute la surface et **enfournez** à 180°C pendant 45 min jusqu'à l'obtention d'un crumble bien doré.