

CRUMBLE DE TOMATES ET DE COURGETTES

Ingrédients

Crumble

100 g de flocons d'avoine ou de flocons de sarrasin ou de riz par exemple
80 g de poudre d'amandes ou d'amandes mondées et mixées finement
50 g de pecorino râpé (ou, à défaut de parmesan ou du grana)
50 g de saindoux* (dans ce cas ce n'est pas végétarien bien sûr), ou, à défaut d'un mélange de beurre légèrement mou et d'huile d'olive
1 pincée d'origan ou de thym
Poivre

Légumes

400 g de tomates cerise
2 petites courgettes bien fermes (autour de 200-300 g) ou une grande
2 gousses d'ail nouveau (ou une gousse d'ail sec) coupé en dés
1 càs de sucre de canne
Quelques brins de thym
Quelques feuilles de basilic (facultatif)
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Préchauffer le four à 200°C (statique et 190°C si chaleur tournante).

Laver, essuyer les tomates et les courgettes. Couper les premières en deux, les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et saupoudrer de sucre.

Retirer les extrémités des courgettes, les couper en tranches de 1/2 cm et les poser également sur la plaque à côté des tomates.

Saupoudrer le tout de thym et de sel.

Verser un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 10-12 minutes le temps que les légumes sèchent un peu et soient légèrement confits.

Sortir du four puis les poser dans 4 verrines ou un grand moule en verre ou en céramique par exemple.

Essayer de récupérer aussi l'eau de cuisson, ajouter l'ail, le basilic ciselé. Poivrer et saler à peine.

Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients secs du crumble dans un saladier puis ajouter le saindoux ou le beurre et l'huile d'olive et mélanger à nouveau du bout des doigts pour obtenir une sorte de pâte grumeleuse plus ou moins homogène.

La poser sur les légumes et enfourner à nouveau à 180°C pendant une vingtaine de minutes (voire plus si le moule est plus grand) : le crumble doit colorer et devenir croustillant. Laisser à peine tiédir et servir

Conseils :

Ce crumble est délicieux chaud/tiède et tout juste préparé. Mais vous pouvez aussi le préparer et le cuire quelques heures à l'avance : il suffira de la réchauffer un peu avant de servir

- Vous pouvez préparer aussi la pâte à crumble plusieurs heures à l'avance et la conserver sur une assiette (donc déjà un peu étalée, défaitée) au frais.

- Le fait de précuire les légumes va permettre d'une part de faire perdre un peu d'eau de végétation (important car s'il y en a trop, elle va s'évaporer en humidifiant trop la pâte à crumble) et d'autre part de concentrer le goût. Ici c'est encore plus essentiel car nous avons des courgettes, aqueuses par nature

- Le crumble est très végétal et donne une sensation de légèreté.

Pour quelque chose de plus intense, remplacer les courgettes par des tomates et des oignons rouges par exemple

- Pendant la cuisson finale, les légumes relâcheront encore un peu d'eau, c'est normal et qui s'évaporer un peu. Et le tout va s'équilibrer à la dégustation

- Vous pouvez remplacer les flocons d'avoine par de la farine ou bien remplacer les amandes par des noix de cajou réduites en poudre par exemple.

Gâteau à la rhubarbe & mascarpone

Ingrédients

125 g de mascarpone

2 oeufs

5 cl d'huile de colza ou tournesol

150 g de farine T55

140 g de sucre en poudre

1 sachet de poudre à lever

500 g de rhubarbe + 1 c. à soupe de sucre en poudre

Déroulement

Laver et sécher les tiges de rhubarbe.

Eplucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons.

Déposer les morceaux dans une passoire avec une assiette en dessous et saupoudrer d'une cuillère de sucre en poudre, mélanger. Réserver pendant 45mn.

Après ce laps de temps, préchauffer le four à 180°C.

Battre au batteur électrique les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer l'huile, sans cesser de fouetter.

Incorporer le mascarpone tout en fouettant. Il peut rester des petits morceaux de mascarpone, ils fondront à la cuisson.

Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger bien le tout.

Répartir la rhubarbe égouttée dans un moule à manqué en silicone, verser la pâte sur la rhubarbe

Enfourner à 180°C pendant 25 mn et 15 mn à 150 °C. Vérifier la cuisson.
Le temps de cuisson peut varier selon le four et le type de moule utilisé.
Attendre un peu avant de démouler, laisser refroidir sur une volette.
Déguster froid à Température ambiante.