

Tian de légumes en crumble

au parmesan et paprika fumé
du Chef Aurélien Poirot



Ingrédients :

Au mois d'aout les légumes sont gorgés de soleil, ils sont prêts à passer au Beegrill !

- 2 aubergines fermes
- 2 courgettes
- 1 tomates
- 150gr de beurre
- 150gr de farine
- 20gr de poudre de paprika fumé
- 120gr de parmesan râpé
- Quelques branches de thym frais
- 2 cuillère à soupe de sucre cassonade
- Huile d'olive
- Sel, poivre, fleur de sel

Feuille à feuille de courge Doubeurre

du Chef Aurélien Poirot

Instructions:

Couper le beurre en morceaux dans la cuve d'un robot.

Ajouter la farine, la paprika fumé et le sel. Mixer par à-coups pour obtenir des sortes de miettes : « crumble » signifie miette en anglais. Y ajouter ensuite le parmesan.

Réserver au frais jusqu'au moment d'utiliser

Tailler les légumes en tranches de 4-5mm et les ranger dans un plat à gratin ou un moule à gateaux rond en les superposant en rosace.

Assaisonner à la fleur de sel, poivre, un peu de thym, un filet d'huile d'olive et saupoudrer légèrement de sucre cassonade.

Recouvrir les légumes avec le crumble au parmesan (cru) et cuire au BeeGrill (à 250 degrés au départ, puis 200 degrés par la suite) pendant 50 minutes.

Déposer au milieu de la table et servir à l'aide d'une cuillère.

