

CRUMBLE D'AUBERGINE ET MOZZARELLA



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette du blog [C'est très facile à faire](#). Un délice, j'ai juste ajouté quelques ingrédients !

Ingrédients :

- 725 g d'aubergine
- 500 g de tomates
- 10 feuilles de basilic
- 150 g d'oignons
- 15 g de pâte d'ail
- 15 g de pâte de gingembre
- 2 boules de mozzarella
- 100 g + 20 g de parmesan
- 100 g de beurre
- 75 g de farine
- 10 g de chapelure
- 2 c à s de pignons de pin
- 10 + 15 g d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

- laver les aubergines et les tomates puis les couper en dés
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux, l'ail, le gingembre, le basilic et mixer 5 secondes à vitesse 5 puis racler les bords avec une spatule
- ajouter 10 g d'huile d'olive et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter les aubergines et 15 g d'huile d'olive et cuire 10 minutes à 100° en sens inverse vitesse mijotage
- puis ajouter les tomates, le sel, le poivre et programmer 15 minutes à 100° en sens inverse à vitesse 1 en ôtant le gobelet
- préchauffer le four à 180°
- beurrer un plat à gratin
- répartir dans le fond du plat les légumes précédents
- détailler la mozzarella en dés et la disposer sur le dessus du plat
- mettre dans le bol, le beurre, la farine, la chapelure, 20 g de parmesan puis mixer 5 secondes à vitesse 5 jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux
- ajouter les pignons et mélanger 3 secondes à vitesse 1
- répartir ce crumble sur la mozzarella puis arroser d'un filet d'huile d'olive
- cuire 50 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>