



Elvea, L'Italie chez vous

Crumble de légumes



Ingrédients pour 6 Personnes

2	oignons
3 gousses d'	ail
2	poivrons rouges
2	courgette
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
690 g de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
70 g de	beurre
100 g de	fromage parmesan
120 g de	farine

Préparation

- Pelez et émincez l'oignon et l'ail, épépinez les poivrons.
- Coupez les courgettes et les poivrons en morceaux.
- Faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile et ajoutez ensuite les courgettes, les poivrons et la Passata.
- Laissez cuire pendant 15 minutes à feu doux, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement de sel et poivre et versez dans un plat adapté au four.
- Mélangez le beurre, le fromage et la farine avec les doigts jusqu'à obtention d'une structure granuleuse et répartissez sur les légumes.
- Glissez sous le gril et faites dorer.

