

Crumble de légumes aux pignons de pin

Pour 6 personnes:

*6 courgettes - 6 carottes - 250g de petits pois (frais) - 2 oignons rouges
10 cl de bouillon de légumes - 150g de beurre - 3 c à soupe de farine - 90 g de pignons de pins
3 c à soupe d'huile d'olive - 3 c à soupe de chapelure - sel et poivre .*

Lavez les courgettes et les coupez en rondelles assez fines. Pelez et râpez les carottes (grosse grille).

Écossez les petits pois. Pelez et hachez grossièrement les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y revenir les carottes, les petits pois et les oignons

5 min sur feu moyen en remuant. Salez et poivrez.

Versez le bouillon, couvrez et poursuivez la cuisson 15 min.

Faites cuire les courgettes 15 min à la vapeur. Préchauffe le four th 6/7 (200°).

Hachez finement les pignons de pin, mélangez-les avec le beurre, la farine, la chapelure, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'un mélange sableux.

Beurrez un plat à gratin, versez les courgettes dans le fond, salez et poivrez. Mettez par-dessus le reste des légumes puis parsemez de pâte. Enfourez et faites cuire 20 min.

