

# Août

Tian de légumes  
Crumble aux pêches

## Tian de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates  
2 petites aubergines  
2 petites courgettes  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
Thym  
Parmesan  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

Recette :

Préchauffer le four à 200°.

Laver les légumes.

Les détailler en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Parsemez le fond d'un plat avec l'oignon haché et la moitié de l'ail.

Disposer les légumes verticalement en les alternant. Couvrir de papier aluminium et cuire 45 min. à 200°.

Ajouter le parmesan et gratiner 15 min.

Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 1 heures

## Crumble aux pêches

Ingrédients pour 4 personnes

4 pêches  
120 gr de farine  
45 gr de sucre  
55 gr de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, le sucre et le beurre.

Frotter avec les mains pour obtenir « du sable »

Laver les pêches. Les éplucher et les couper en quartiers. Les mettre dans un plat huilé.

Recouvrir avec la pâte

Placer au four 20 min.

Ce crumble est excellent tiède. Il peut être fait avec n'importe quel fruit de saison.

Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 20 min.