 **Crumble de petits légumes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Légumes :
- 3 tomates
- 2 courgettes
- 1 belle aubergine
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 brindille de romarin
- Brindilles de thym citron
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
Crème de fromage :
- 120 g de** [**fromage de chèvre**](http://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais
- 100 g de crème liquide
- 2 càs d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin**[**Crumble**](http://recettes.de/crumble) **:
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 pincées de sel
- thym citron**

**6 verrines - 1 plat à four
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

* **Les légumes :**Éplucher les oignons et l'ail, le dégermer ou enlever le remord comme on dit dans le midi.
Éplucher les tomates et les épépiner.
Couper tous les légumes en petits dés.
Faire suer les dés d'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive.
Lorsque les oignons sont translucides, ajouter les dés d'aubergines et les laisser revenir en remuant souvent, pendant quelques minutes.
Ajouter les dés de courgettes, le thym et le romarin et laisser également revenir pendant quelques minutes.
Incorporer enfin les tomates.
Remuer, saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et laisser cuire à découvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais encore légèrement croquants.
Retirer le thym et le romarin et réserver.

**Le crumble :**Mélanger du bout des doigts (ou au fouet comme moi), la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un sable.
Effeuiller un peu de thym citron.
Ajouter le jaune d’œuf et mélanger rapidement.
Étaler la préparation dans un plat à four.
Enfourner pour une quinzaine de minutes en remuant en cours de cuisson, jusqu'à coloration.
Laisser refroidir.

**La crème de fromage :**Fouetter le fromage émietté avec la crème.
Ajouter l'huile, du sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et du poivre.
Bien mélanger pour obtenir une crème onctueuse.

**Le montage :**Répartir les légumes dans les verrines.
Déposer la crème de fromage sur le dessus.
Recouvrir enfin de crumble bien croustillant juste avant de servir.
Servir à température ambiante.