

Crumble aux aubergines et oignons caramélisés



Ingrédients :

- 3 belles aubergines
- 2 gros oignons
- 2 grosses gousses d'ail
- 100 g de farine
- 1 c.à s. de thym séché
- 3 c.à s. d'huile d'olive

Les étapes

Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez la farine avec une pincée de sel. Ajoutez le thym séché. Versez l'huile d'olive petit à petit. Avec une cuillère en bois, mélangez et pétrissez du bout des doigts jusqu'à obtenir des miettes (n'hésitez pas à ajouter de la farine.) Réservez au frais 30 min.

Préparez la garniture. Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Epluchez et émincez les oignons. Versez de l'huile dans une poêle bien chaude puis faites cuire les oignons. Une fois qu'ils sont translucides, déglacez avec un verre d'eau, ajoutez le miel, mélangez puis poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Egouttez-les sur du papier absorbant. Réservez.

Lavez et coupez les aubergines en petits dés. Epluchez et hachez l'ail puis faites-les revenir pendant 5 min dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les dés d'aubergines et faites cuire à feu moyen pendant 15 min.

Répartissez la préparation dans un plat à gratin puis recouvrez généreusement de pâte à crumble. Versez un filet d'huile d'olive sur le dessus du crumble. Enfournez 25 à 30 min jusqu'à ce que le crumble soit légèrement brun et croustillant. Servez aussitôt.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/crumble-aux-aubergines-et-oignons-caramelises-191019>