

## **CRUMBLE AUBERGINES ET MOZZARELLE**

( aux becs sucrés salés )

### **Ingrédients :**

- 3 aubergines
- 3 càs d'huile d'olive
- 4 tomates
- 1 sachet de mozzarella
- sel, poivre
- thym

### **Pour la pâte :**

- 60 g de farine
- 50 g de chapelure
- 50 g de beurre coupé en morceaux
- 1 càs d'origan ( j'ai mis du cumin )
- sel, poivre

Laver et sécher les aubergines. Les couper en tranches dans le sens de la longueur.

Faire chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir les tranches d'aubergines, 1 min de chaque côté. Saler, poivrer.

Les déposer sur du papier absorbant.

Plonger les tomates qqs secondes dans de l'eau bouillante. Les peler, les épépiner et les couper en petits cubes. Saler, poivrer.

Couper la mozzarella en rondelles.

### **Préparer la pâte à crumble :**

Mélanger tous les ingrédients et les travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte granuleuse.

Beurrer un plat allant au four. Y déposer une couche d'aubergines, une couche de tomates et une couche de rondelles de mozzarella. Saupoudrer de thym. Remettre une couche de tomates, une couche d'aubergines.

Saupoudrer de pâte à crumble.

Enfourner 30 min env. dans un four th.6., jusqu'à ce que la croûte soit dorée