

## **Crumble d'aubergine**

### **Ingrédients pour 2 personnes**

350 g à 400 g d'aubergines  
3 gousses d'ail  
persil frais  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 verre d'eau  
sel, poivre  
Pour le crumble  
30 g de farine  
30 g de chapelure  
30 g de beurre à température ambiante  
3 cuillères à soupe de parmesan

### **progression :**

Peler les aubergines et les détailler en petits dés.

Verser l'huile d'olive dans une cocotte en fonte, ajouter les dés d'aubergines, l'ail coupé fin, le persil ciselé, du sel et du poivre.

Verser 1/2 verre d'eau par dessus. Faire cuire le tout à l'étouffée pendant 35 à 40 minutes. Remuer de temps en temps.

Mélanger la farine, la chapelure le parmesan et le beurre mou. Bien sabler la pâte avec vos doigts.

Répartir les aubergines cuites dans 2 caquelons. Ajouter la pâte à crumble par dessus.

Faire dorer au four position grill à 200°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.