



Crumble de légumes racines aux olives vertes Bio Le Brin d'Olivier

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 4 carottes
- 3 panais
- 2 navets
- 1 patate douce
- 3 oignons jaunes
- 120 ml d'eau
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel & poivre

Pour la pâte à crumble

- 60 g de beurre mou
- 40 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine T65
- 80 g d'olives vertes dénoyautées Bio Le Brin d'Olivier
- Sel & poivre

1. Peler tous les légumes et les couper en morceaux : émincer les oignons en lamelles, trancher les carottes en fines rondelles et le panais en demi-rondelles, tailler la patate douce et les navets en petits dés. Réserver.

2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux, puis ajouter les oignons émincés. Les faire suer jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajouter les légumes, mouiller avec 120 ml d'eau, couvrir et laisser mijoter une vingtaine de minutes à feu doux. En fin de cuisson, vérifier que les légumes soient fondants et assaisonner avec noix de muscade, sel et poivre.
4. Pendant la cuisson des légumes, préparer la pâte à crumble : mélanger avec les doigts le beurre, la poudre d'amandes, la farine et une pincée de sel et de poivre, jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Ajouter les olives préalablement coupées en rondelles et mélanger de nouveau. Émietter grossièrement la pâte sur une plaque de cuisson et enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes.

Conseil & astuce

Pour cette recette, il faut compter environ 300 g de chaque légume.

Lors de la cuisson des légumes, remplacer l'eau par la saumure des olives (liquide de conservation).

© Douce Addiction pour [Le Brin d'Olivier](#)