# INDIAN CRUMBLE

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

**1 tige de céleri**
**2 courgettes**
**1 aubergine**
**1 carotte**
**100 g de noix de cajou**
**4 portions de Vache Qui Rit**
**20 g de beurre mou**
**3 cuillères à soupe de farine T65**
**3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
**2 cuillères à café de curry en poudre**

1. Laver et essuyer les courgettes, aubergine et tige de céleri. Eplucher la carotte. Tailler les légumes en petits dés et les faire revenir 10 à 15 min à la poêle dans l'huile d'olive sur feu moyen. Saupoudrer d'1 cuillère à café de curry. Saler.
2. Préchauffer le four à 210°C.
3. Hacher les noix de cajou et les mélanger dans un saladier avec les portions de VQR, le beurre mou, la farine et la deuxième cuillère à café de curry pour obtenir une pâte.
4. Mettre les légumes au fond d'un plat à gratin. Répartir la pâte sur les légumes.
5. Faire cuire 15 min au four.
6. Servir de suite.