

Crumble de Courgettes



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE (S)	4-5
- BEURRE DE CUISSON	150g
- CHAPELURE	75g
- FARINE	100g
- PARMESAN RAPE	35g
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POUDRE	

Recette:

- Sortez le beurre de cuisson du frigo et laissez-le à température ambiante.
- Coupez les courgettes en dés.
- Faites-les cuire dans un epu de beurre. Ajoutez un peu d'huile et de l'ail.
- Salez et poivrez.
- Laissez cuire 10 minutes.
- Dans un saladier, écrasez à la fourchette le beurre, mélangez la farine, la chapelure et le parmesan.
- Mélangez et séparez le mieux possible la pâte ainsi formée.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez les courgettes cuites dans un plat à gratin. Saupoudrez de la pâte en l'émiettant le mieux possible.
- Enfourez pendant 15 minutes.