

Crumble de Courgettes - Serrano au Parmesan et Origan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HUILE D'OLIVE	
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- PARMESAN RAPE	50g
- FARINE	50g
- CHAPELURE	30g
- BEURRE	60g
- ORIGAN	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Pelez et hachez finement les gousses d'ail.
- Faites revenir les courgettes dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail, salez et poivrez.
- Lorsque les courgettes sont suffisamment tendres, mettez-les dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Roulez les tranches de jambon et coupez-les en 4.
- Répartissez ce jambon coupé sur les courgettes.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Mélangez dans un plat creux, le parmesan, la farine, l'origan et la chapelure. Intégrez-y le beurre fondu et homogénéisez.
- Répartissez ce mélange sur les courgettes et les morceaux de Serrano.
- Enfournes pendant 20-25 minutes pour obtenir un crumble croquant et coloré.