



Crumble Courgettes aux fines Herbes

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 courgettes
1 oignon
1 boîte de fromage aux herbes
10cl de crème liquide
130g de farine
100g de beurre
80g de parmesan râpé
huile d'olive
sel, poivre

Éplucher et couper en morceaux les courgettes.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les courgettes et laisser mijoter environ 10 minutes, le tout couvert.

Puis laisser mijoter 5 minutes, sans le couvercle.

Saler, poivrer. Mélanger.

Verser les courgettes dans 4 minis plats à gratin. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le fromage aux fines herbes et la crème liquide.

Verser cette préparation sur les courgettes.

Dans un deuxième saladier, travailler avec les doigts, la farine, le beurre ramolli et le parmesan. La pâte doit devenir sableuse.

Parsemer cette pâte sur le fromage et mettre les mini plats au four pendant 25 minutes.