

Crumble de courgettes au chèvre

Ingrédients pour 4 à 5 personnes

3	Belles courgettes
3	Gousses d'ail
4 à 5	Echalotes
	Noix de muscade
1	Buche de chèvre frais
1 C à S	Miel liquide
3 C à S	Basilic ciselé
Pâte à Crumble	
50 g	Beurre ramolli
50 g	Parmesan
75 g	Farine
3 C à S	Chapelure
	Thym



Recette

Pensez à sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il soit ramolli
Assemblez tous les ingrédients du crumble dans un saladier et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte sableuse. Réservez

Préchauffez votre four à 180 °C

Laver les courgettes et coupez-les en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.

Faites-les revenir dans une sauteuse huilée avec les échalotes et l'ail émincé 5 à 10 mn. Assaisonnez avec du sel et du poivre. On peut ajouter d'autres épices comme de la noix de muscade

Transvasez dans un plat allant au four, déposez le chèvre coupé en rondelles sur les courgettes, arrosez de miel liquide puis étalez la pâte à crumble.

Enfournez 20 à 30 mn

Ciselez quelques brins de basilic et parsemez-les sur le crumble cuit

Dégustez !