



# CRUMBLE DE COURGETTE



**Temps de préparation**  
15 minutes



**Temps de cuisson**  
47 minutes



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 6 personnes

6 grosses courgettes  
100g de farine  
100g de beurre mou  
100g de parmesan  
3 branches de thym frais  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

### Préparation de la recette

Couper les courgettes en cubes.

Emietter le thym.

### Déroulement de la recette

Faire revenir les courgettes dans l'huile d'olive à feu fort pendant 2 minutes. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu doux 15 minutes.

Ajouter le thym.

Malaxer le beurre, la farine et le parmesan. Le mélange doit être sableux.

Mettre les courgettes dans un plat allant au four et couvrir avec le crumble.

Enfourner 30 minutes.



*Vous pouvez utiliser des courgettes vertes et jaunes, mais aussi d'autres légumes d'été !*

*Une version salée et inattendue d'un dessert que tout le monde aime !*