



Crumble courgette chèvre

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

1 kg de courgette
10 cl de crème fraîche
1 bûche de chèvre
60 g de beurre
100 g de farine
60 g de flocons d'avoine
20 g de pignon
20 g de graines de tournesol
20 g de parmesan
Huile d'olive
Sel, poivre

Lavez vos courgettes puis coupez-les en cubes. Faites les blanchir 10 min dans de l'eau bouillante.

Les disposer dans un plat à gratin, salez, poivrer et arroser d'un bon filet d'huile d'olive. Enfournez 10 min dans un four préchauffé à 180°C.

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis l'ajoutez la farine, les flocons d'avoine, les graines de tournesol, les pignons, le parmesan. Salez, poivrez, émiettez à la fourchette et bien remuez.

Sortez vos courgettes du four, déposez des rondelles de chèvre, puis répartir la crème fraîche et la pâte à crumble.

Enfourez à nouveau 20 min à 180°C.