

**CRUMBLE
COURGETTE
CHORIZO
& CHÈVRE**

Facile- Pour 4-6 pers.Prép : 35 min- Cuisson : 25 min

4 courgettes- 1 cube de bouillon de volailles- 2 échalotes- 150 g de chorizo- thym- 200 g de chèvre frais- 1/2 cuil. à café de cumin- 5 cl de crème liquide à 30% MG- 1 œuf- Huile d'olive- Sel et poivre - 100 g de beurre- 150 g de farine- 50 g de parmesan

Épluchez vos courgettes, les couper en rondelles.

Faites les cuire dans une casserole remplie d'eau avec le cube de bouillon pendant 15 min.

Pendant ce temps, couper l'échalote et le chorizo en petits dés.

Dans une poêle contenant de l'huile d'olive chaude, faites revenir l'échalote.

Quand ils sont translucides, ajoutez le chorizo. Cuire 5 min.

Quand les courgettes sont cuites, égouttez-les et mélangez-les au chorizo.

Laissez cuire 3-5 min.

À l'aide d'une fourchette, détendre le chèvre.

Ajoutez la crème, le cumin, le sel, le poivre et l'œuf.

Bien mélanger puis réserver.

Dans un saladier, mélangez la farine, le parmesan.

Ajoutez le beurre bien froid, coupé en dés.

Sablez du bout des doigts votre mélange, vous devez obtenir une texture de type "sable".

Préchauffez votre four à 200 °C.

Dans un plat allant au four, déposez votre mélange courgette-chorizo.

Puis étalez la préparation au chèvre.

Saupoudrez de crumble.

Faire cuire 20 min, puis 5 min au grill pour dorer votre crumble.