CRUMBLE DE COURGETTES AU COMTÉ

Ingrédients : pour 2 personnes

-2 courgettes (environ 300 gr)

-80gr de comté (conseil 18-24mois)

-33gr de Parmesan

-33gr de farine

-27gr de beurre

-1 cuillère à soupe d'huile d'olive de cornicabra

-Sel/Poivre

Etapes de préparation : 25mn de préparation

1-Lavez les courgettes et émincez-les en fines tranches.

2-Coupez le comté en dés.

3-Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites y revenir les courgettes avec du sel et du poivre durant 15 min à feu moyen, en mélangeant souvent. Ajoutez le comté en dès à la dernière minute, mélangez et mettez dans un plat à gratin.

4-Préchauffez le four à 180°C.

5-Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine, et le parmesan du bout des doigts.

6-Emiettez la pâte à crumble sur les courgettes.

7-Enfournez 30 min (180°c).

Nous vous conseillons de l'accompagner de poulet au curry, un délice !