



CRUMBLE SALE AUX COURGETTES, CHEVRE ET LARDONS

Pour 6 personnes :

4 belles courgettes

150 g de fromage de chèvre (soit une bûche)

100 g de petits lardons allumettes

(soit une barquette)

1 gros oignon

150 g de farine

150 g de parmesan

125 g de beurre

Préparation :

Faites chauffer un peu d'huile dans un fait-tout.

Une fois celui-ci bien chaud, ajoutez l'oignon et les rondelles de courgettes que vous aurez coupées finement avant.

Lorsque les légumes commencent à bien revenir, ajoutez-y les lardons.

Bien laisser mijoter les la poêlée jusqu'à ce que les lardons soient bien cuits.

15 à 20 bonnes minutes à feu doux sont nécessaires !

Pendant ce temps, préparez le crumble salé.

Mélangez dans un bol la farine, le beurre et le parmesan.

Malaxez bien jusqu'à ce que cela soit granuleux et sableux.

Mettez la mixture courgettes, oignons et lardons dans un plat à gratin.

Parsemez dans tout le plat des morceaux de fromage de chèvre.

Recouvrez le tout par la pâte à crumble.

Mettes au four environ 25 minutes à 210°C (thermostat 7)

Laissez le crumble bien dorer.

Dégustez et savourez le mélange "courgettes, chèvre, lardons" !

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes