



— La cuisine de Bige —  
Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

### **Crumble de printemps à la chèvre et aux courgettes tomates**



#### **- Ingrédients pour 4 :**

- \* 3 courgettes
- \* 3 tomates
- \* 100 g de fromage frais de chèvre (de type Petit Billy, soit 1/2)
- \* 200 g de ricotta
- \* 50 g de beurre
- \* 80 g de chapelure
- \* 4 càs d'huile d'olive
- \* QS de romarin, persil frais, basilic, sel, poivre

#### **- Réalisation :**

\* Epluchez les courgettes en laissant une bande de peau sur deux. Coupez-les en cubes et faites-les revenir, après avoir légèrement salé, dans une poêle dans laquelle vous aurez versé 2 càs d'huile d'olive.

\* Epluchez et coupez les tomates en dés et ajoutez-les aux courgettes. Saupoudrez de romarin, poivrez et laissez mijoter environ 10 à 15 min.

\* Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble : mélangez du bout des doigts la chapelure et le beurre. Réservez.

\* Mélangez la ricotta, le fromage de chèvre, le persil et le basilic ciselés menus et le restant d'huile d'olive. Poivrez.

\* Dans des caquelons à crème brûlée, versez un quart de légumes, couvrez d'un quart de mélange de fromages et émiettez la couverture à crumble au-dessus.

\* Enfournez pour 25 min. dans un four préchauffé à 180 ° c.