

Les Saveurs du Souleilla

Crumble de courgettes Tomates séchées & grisons



Ingrédients pour 4

1 kg de courgettes - 4 petites tomates séchées - 1 échalote - 1 gros oignon - 60 grs de parmesan - 10 feuilles de basilic - sel - poivre

Ingrédient pour la pâte à crumble :
100 g de farine - 100 g de beurre salé - 75 g de chapelure - 40 g de parmesan

1. Coupez l'oignon et l'échalote, et les courgettes et tomates séchées en petits dés et faites revenir dans une poêle anti-adhésive avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olives.
2. Rajoutez les feuilles de basilic finement coupez et le parmesan râpé (par vos soins, ce ne sera que meilleur). Et la viande de Grison finement coupées Préparer la pâte à crumble : Mettre dans un saladier la farine, puis la chapelure, et le parmesan râpé. Coupez en petit dés le beurre salé et malaxer le tout mais pas trop longtemps.
3. Déposez la préparation des courgettes dans un plat allant au four ou un cercle, puis la pâte à crumble
4. Faites cuire 25 minutes à 180 °C

C'est un succès garanti !