

Crumble de légumes et crevettes parfumé aux noix



(pour 4/6)

*2 courgettes
50 g de petits pois congelés
1 oignon rouge
250 g de crevettes cuites et décortiquées
2 carottes
½ botte de cerfeuil
½ botte de coriandre
120 g de farine
40 g de noix concassées
60 g de beurre ramolli
Zeste râpé d'un citron (ou d'une ½ orange)
1 cs d'huile de noix
Muscade
Sel, poivre*

Préchauffez le four à 180 °C.

Pelez et râpez les carottes. Lavez, essuyez et râpez les courgettes. Mélangez les légumes avec l'oignon émincé finement et les crevettes. Ajoutez les herbes hâchées puis assaisonnez avec la muscade, le sel et le poivre. Déposez dans un plat huilé.

Préparez le crumble en mélangeant la farine, le zeste et les noix. Incorporez le beurre en petits morceaux du bout des doigts pour former un sable grossier. Salez, poivrez. Répartissez sur les légumes et enfournez pour une vingtaine de minutes avant de servir.