

## **Crumble de melon au chèvre et au basilic**



(pour 5 petits ramequins)

*1 melon moyen  
1 poignée de basilic frais hâché  
fromage de chèvre  
3 cs de flocons d'avoine  
3 cs de chips de bagel émiettées (ou cornflakes)  
1 cs de vinaigre balsamique  
sel, poivre*

Coupez le melon en cubes. Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le melon quelques minutes. Ajoutez le basilic et le vinaigre balsamique, poursuivez la cuisson 1 minute. Salez, poivrez, puis répartissez dans les ramequins. Dans un saladier, malaxez le fromage avec les flocons d'avoine et les miettes de chips de bagels. Saupoudrez ce mélange sur le melon et faites cuire a four chaud une vingtaine de minute, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré. Dégustez avec une salade et du jambon de pays.

Source : La Cuisine pour nos Têtes Blondes

<http://cuisinepournostetesblondes.over-blog.com/article-11527967.html>