



CRUMBLE DE COURGETTES ET DE CHAMPIGNONS AUX NOISETTES



Pour 4 personnes:

Facile

Préparation 10 mn

Cuisson: 30 mn

Appareil à crumble:

100g de farine

100g de beurre salé

80 g de poudre de noisettes

50g de parmesan râpé

Les légumes:

4 courgettes de taille moyenne

15 champignons de paris épluchés et émincés

2 grosses càs d'échalotes ciselées

1 pointe d'ail

1 càs de pesto ou de basilic ciselé

80 g de parmesan râpé

Sel (pas trop, à cause du parmesan) et poivre

1 càs d'huile d'olive

Préchauffer le four à 200°.

Pour le crumble:

Mélanger tous les ingrédients du crumble rapidement du bout des doigts de manière à avoir un appareil grossier et sableux. Réserver.

Pour les courgettes:

Laver et parer les courgettes sans les éplucher, les tailler en tranches très fines. Dans l'huile d'olive un peu chauffée, faire revenir les échalotes hachées, ajouter l'ail et les rondelles de courgettes, les lamelles de champignons et cuire encore pendant 2 mn (les légumes doivent juste tomber mais rester fermes). Incorporer le parmesan, le pesto ou le basilic, le sel et le poivre, bien remuer.

Mettre la préparation dans un (ou plusieurs) plat(s) à gratin. Recouvrir de l'appareil à crumble et enfourner pour 30 minutes environ.