

CRUMBLE DE COURGETTES

Il vous faut :

* 4 courgettes * 3 tomates * 1 oignon * 60g de farine * 30g de chapelure
* 60g de beurre * 125g de mozzarella * 30g de parmesan râpé * 1 c à
soupe de pignons de pin * 2 brins de thym * huile d'olive * sel, poivre

- Dorer l'oignon émincé avec un peu d'huile. Ajouter les tomates pelées et le thym, saler et poivrer. Cuire à couvert pendant 8 à 10 mn
 - Faites revenir les courgettes dans un peu d'huile.
 - Faire la pâte à crumble en mélangeant la farine, la chapelure, 1 c à s de parmesan et le beurre à température ambiante. Former une boule
 - Répartir dans un plat à bord haut 1/3 de courgettes, de tomates, de mozzarella coupée en rondelles, parsemer de parmesan. Recommencer 2 fois.
 - Couvrir de pâte à crumble, parsemer de pignons et arroser d'un filet d'huile. Cuire 25 min au four préchauffé à 190°C. Servir parsemé de persil ciselé.
-

Bon appétit