

CRUMBLE DE COURGETTES

Pour 2 pers. :

- 2 courgettes
- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ail
- 80g de buche de chèvre
- 1 branche de thym frais

Crumble :
50g de farine
50g de beurre salé
50g d'amandes en poudre

Râper les courgettes (râpe à gros trous) ; les mettre dans une passoire et faire égoutter (2h)
Peler et émincer l'oignon.
Faire revenir l'oignon + courgettes + huile d'olive +thym+ (sel & poivre)
Presser dessus de l'ail

Crumble :
Mélanger les ingrédients pour obtenir un agglomérat sous forme de miettes.

Mettre dans un plat :

- 1° les courgettes
- 2° recouvrir de chèvre
- 3° puis au dessus les miettes de crumble

Mettre au four 20 à 25 min. au four à 180°C.

