

Le Crumble à la courgette

Ingédients

6 courgettes
1 oignon doux
200 g de farine
100 g de margarine
200 g de parmesan en poudre
Sel, poivre, huile d'olive

Préparation

1. Eplucher les courgettes et les couper en morceaux, émincer l'oignon.
2. Faire revenir l'oignon et les courgettes avec de l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux, jusqu'à cuisson. Saler et poivrer.
3. Dans le bol du Kenwood, mélanger la farine, le parmesan et la margarine coupée en morceaux avec le "K": on doit obtenir une semoule grossière.
4. Placer les courgettes dans un moule allant au four, puis verser dessus la pâte à crumble en répartissant bien sur toute la surface.
5. Faire cuire 25 minutes au four à 180 °C.

Variante

On peut remplacer les courgettes par des poivrons eux aussi cuits dans une sauteuse, et ajouter dans le moule des morceaux de fromage de chèvre avant de rajouter la pâte à crumble.