

# Crumble à la courgette et au chèvre



4 PERS.



45m

Difficulté



## *Ingrédients*

1kg de courgettes  
250g de chèvre frais  
Quelques feuilles de menthe  
150g de farine de blé  
150g de beurre demi-sel  
2 cc d'huile d'olive  
Sel, poivre

1- Préchauffer le four à 180°C.

2- Rapper les courgettes, ajouter du sel et du poivre. Réserver dans un saladier.

3- Préparer la pâte à crumble. Dans un saladier, ajouter la farine, le beurre coupé en morceaux, et l'huile d'olive. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

4- Bien égoutter les courgettes : il ne doit plus y avoir de jus. Mélanger les avec le fromage de chèvre coupé en dés et la menthe ciselée. Verser le tout dans un plat à gratin, puis répartir la pâte à crumble sur le dessus.

5- Mettre au four 25m environ (le crumble doit être doré).

