



*Crumble et gratins de légumes*

# Crumble de courgettes aux pignons



**1h 20 min 40 min 0 378**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la garniture

4 **Courgette**  
1 **Crottin de Chavignol**  
2 c. à soupe **Pignons de pin**  
0.5 botte(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le crumble

60 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
40 g **Parmesan**

## Étape 1

Réalisation de la préparation aux courgettes

- 1 Découper les courgettes en dés en gardant la peau.
- 2 Il ne faut pas éplucher les courgettes, juste couper les extrémités et enlever les parties abimées, la peau apportant saveur et couleur.
- 3 Mettre une poêle sur feu moyen, ajouter l'huile. Verser ensuite les courgettes, les faire revenir pendant 10 minutes.
- 4 Mettre une poêle sur feu vif, faire griller les pignons.
- 5 Ciseler les feuilles de basilic.
- 6 Mélanger dans un saladier les courgettes, le fromage émietté, le basilic et les pignons. Assaisonner de sel et de poivre.

## Étape 2

Préparation et cuisson des crumbles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine et le parmesan.
- 3 Ajouter le beurre, mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un sablé grossier.

Pour préparer un crumble. utiliser du beurre bien froid.

4

5 Verser le mélange aux courgettes dans les moules puis couvrir de pâte à crumble.

6

Enfourner pendant environ 30 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

1

Sortir du four et servir chaud.