Recette [►] Recette crumble aux courgettes cuisinées au basilic

Temps : 20 min **Niveau :** Facile **Personnes :** 6

Découvrez notre nouvelle recette éligible Egalim : le crumble de courgette.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Préparer la pâte à crumble :

• Sabler dans la cuve du batteur le beurre et la farine jusqu'à la formation de billes de crumble

• Assaisonner de sel, poivre et romarin, saler et poivrer

• Idéalement, la préserver au frais pendant 30 minutes ou en cellule

Etape 2

Préchauffer le four à 180°C. Verser les courgettes dans un bac gastro

Ingrédients

2 kg Courgettes en conserves

250 g Farine

150 g Beurre

300 g Boursin

Romarin

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	401
Matières grasses (g)	3,4
Dont acides gras saturés	5,3
Glucides (g)	8,9
Dont sucres	2,2
Protéines (g)	2,4
Sel (g)	0,09

Etape 3

Les tartiner de Boursin.

Etape 4

Ajouter la pâte à crumble par-dessus. Gratiner au four pendant 30-40 min à 180°C

Conseils

Remplacez l'emmental par du parmesan pour plus de saveur