

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

Étape 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

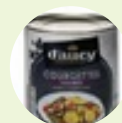


Étape 2

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