



LE CRUMBLE AUX COURGETTES ET AU CHÈVRE FRAIS

Crumble aux courgettes et au chèvre frais

Ingrédients

- 150 g de bûche de chèvre Sainte Maure Soignon.
- De l'huile d'olive.
- 3 petites courgettes.
- Du poivre.
- Du sel.
- 40 g de farine.
- 70 g de chapelure.
- 50 g de beurre.

Préparation de la recette :

1. Dans une poêle, faites revenir vos courgettes coupées en rondelles avec un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de poivre et réservez.
2. Dans un bol, mélangez la farine avec la chapelure et une pincée de sel. Incorporez le beurre en morceaux et malaxez tout avec vos mains pour réaliser le crumble. Réservez.
3. Coupez votre bûche de chèvre Sainte Maure Soignon en morceaux, puis en dés.
4. Au fond de vos verrines, placez les courgettes cuites, et par-dessus, ajoutez les morceaux de chèvre Sainte Maure Soignon ou autre. Répétez l'opération et recouvrez de crumble pour terminer.
5. Mettez le tout au four pendant 10-15 minutes à 210°C.

Bonne dégustation