



Crumble de courgette au roquefort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 50 gr de beurre froid
- 60 gr de farine
- 50 gr de cerneaux de noix
- 4 petites courgettes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de roquefort
- sel



Recette :

Préparez la pâte à crumble. Mixez par à-coups la farine avec le beurre froid, les cerneaux de noix et une pincée de sel. Une fois prête remettre la pâte à crumble au réfrigérateur au minimum 30 minutes.

Lavez et coupez les courgettes en cubes et les faire revenir dans une casserole avec l'huile d'olive et une pincée de sel à feu modéré pendant 20-25 minutes en remuant de temps en temps.

Quand les courgettes sont cuites versez-en la moitié au fond des ramequins puis ajoutez la moitié du roquefort en petits morceaux, finissez de remplir les ramequins avec les courgettes et ajoutez par-dessus l'autre moitié du roquefort.

Sortez la pâte à crumble du réfrigérateur et égrainez-la avec une fourchette puis versez-la sur les courgettes et le fromage.

Enfournez pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C sur le programme grill.