

Crumble courgettes, fromage ail et fines herbes

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



20 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 8 courgettes
- 150 g de fromage "ail et fines herbes"
- 150 g de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de chapelure
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

- Un de touraine (Rosé, Val de Loire)

Préchauffez le four th 6/7 (200°C).

Lavez les courgettes et râpez-les avec une grosse râpe. Faites-les cuire 5 minutes à la vapeur. Salez et poivrez. Versez-les dans un plat à four huilé.

Emiettez grossièrement le Boursin à la fourchette. Recouvrez les courgettes de fromage.

Mélangez le beurre, la farine, la chapelure, le sel et le poivre avec le bout des doigts, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.

Répartissez la pâte sur le Boursin et enfournez. Faites cuire 15 min.

Servez dès la sortie du four avec une salade de roquette.