

[Imprimer](#)

Crumble de volaille IGP aux courgettes, tomates et parmesan



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	30 min
Cuisson	1 h
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Crumble de volaille IGP aux courgettes, tomates et parmesan

- 4 cuisses de volaille des Landes IGP
- 1 oignon
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 40 g de parmesan râpé
- 1 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

pour Crumble de volaille IGP aux courgettes, tomates et parmesan

- 1 Préchauffez Th 6/7 (200°C)
- 2 Faites fondre l'oignon émincé dans l'huile d'olive dans une casserole.
- 3 Une fois fondu, ajoutez les cuisses de poulet des Landes IGP, laissez-les dorer, assaisonnez puis couvrez d'eau à hauteur et laissez cuire 45 min sur feu moyen.
- 4 Une fois cuites, désossez-les entièrement, émiettez-les chairs, mélangez-les avec un peu de jus et d'oignon de cuisson.
- 5 Taillez les courgettes en rondelles, faites-les sauter 4 à 5 min dans l'huile d'olive.
- 6 Mélangez le beurre mou dans un récipient avec la farine, le parmesan et la chapelure.
- 7 Répartissez les courgettes dans le fond de quatre grands ramequins. Ajoutez le poulet puis déposez les tomates en rondelles dessus. Emiettez la pâte au parmesan sur les tomates.
- 8 Mettez les crumbles à cuire 15min environ au four.
- 9 Servez aussitôt.