

# Crumble

de  
courgette



## POUR 4 PERSONNES

1 oignon émincé  
1 œuf  
100 g de parmesan  
50g de crème  
150g de farine  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
150 g de beurre demi-sel + 1 noix pour le plat  
Sel + Poivre

Lave et taille les courgettes en cubes. Préchauffe le four à 180°C (th.6). Dans une poêle, fais sauter l'oignon et les courgettes à l'huile d'olive. Prépare la pâte à crumble en mélangeant la farine, le beurre demi-sel et 50 g de parmesan (voir l'astuce). Beurre un plat et dispose les courgettes, ajoute l'œuf et la crème préalablement battus, le reste de parmesan. Sale et poivre. Recouvre le tout de pâte à crumble. Enfourne 20 min.

**Astuce:** pour réaliser une pâte à crumble (salée ou sucrée), le plus simple est de mélanger les ingrédients comme pour confectionner une pâte brisée. Il suffit alors de laisser prendre la boule de pâte au réfrigérateur et de la couper, ensuite, en petits dés.