

Crumble salé

courgette, brousse, amande

4 personnes :

Préchauffe le four à 200 °

4 courgettes vertes

4 courgettes blanches

1 citron vert bio

250 g de brousse

125 g de poudre d'amandes

125 g de beurre

125 g de farine

50 g d'amandes fumées (ou grillées)

1/2 bouquet de menthe

1 c. à café d'huile d'olive Sel, poivre

Lave et sèche les courgettes. Coupe-les en rondelles. Concasse les amandes fumées à l'aide d'un couteau. Prépare le crumble: mélange la poudre d'amandes, la farine, 1 pincée de sel et le beurre coupé en morceaux. Travaille la pâte, puis égraine-la du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Râpe le zeste du citron vert, presse le jus. Dans un bol, écrase la brousse à la fourchette. Sale et poivre, puis ajoute le zeste et le jus de citron. Cisèle la moitié de la menthe, met les feuilles hachées dans la préparation à la brousse et mélange. Dans un plat huilé, range une couche de rondelles de courgette en alternant les couleurs. Recouvre d'une couche de brousse, puis termine par une rangée de courgettes, Parsème le plat de crumble. Enfoune le gratin pour 30 mn : le dessus doit être bien doré. Parsème le gratin d'amandes fumées concassées et de feuilles de menthe. Servir chaud ou froid.

Quand est-ce qu'on passe à table?