



Gratin de courgettes façon crumble

Ingrédients

- 1 kg de courgettes
- 1 Boursin cuisine (ou pour moi du Saint Moret)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 150 gr de farine
- 75 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de parmesan (ou du gruyère râpé)
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 150°C.

Eplucher les courgettes et les râper en gros morceaux.

Mélanger le Boursin avec la crème fraîche, le sel, le poivre puis ajouter les courgettes. Verser dans un plat à gratin beurré.

Préparer une pâte à crumble avec la farine, l'huile, le beurre et le parmesan.

Recouvrir les courgettes avec cette pâte.

Enfourner environ 35 min.

Bon appétit !