

Crumble de courgettes au Boursin



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

J'ai accompagné ce crumble de poulet cuit avec des papillotes aux fines herbes. Facile, rapide et très bon. Que demander de plus ?

Ingrédients

- 2 courgettes
- 1 pot de boursin "ail et fines herbes"
- gros sel, poivre
- pour la pâte à crumble :
- 80 g de parmesan râpé
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 75 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 cuillère à café de thym

Préparation

- 1 Lavez les courgettes et épluchez-les avec un couteau économe en laissant une bande de peau sur deux. Râpez-les à l'aide d'un robot ou d'une râpe, puis mettez-les dans une passoire avec du gros sel et laissez égoutter au moins 3 heures.
- 2 Beurrez un plat à gratin ou des petites cocottes. Quand les courgettes sont égouttées, répartissez-les dans le fond du plat et poivrez.
- 3 Etalez le boursin sur les courgettes.
- 4 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7.
- 5 Réalisez la pâte à crumble. Pour cela, dans un saladier, mélangez la farine avec le parmesan râpé, la chapelure, le thym et le beurre ramolli. Malaxez la préparation avec les mains, puis émiettez du bout des doigts pour lui donner une consistance sableuse.
- 6 Ajoutez la pâte sur les courgettes au Boursin en une couche régulière.
- 7 Enfourez environ 30 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

