



Crumble de courgettes au chèvre à Bollywood



4 gourmands



45 min.

CE QU'IL TE FAUT

- 4 courgettes moyennes
- 150 g de chèvre frais
- 100 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 150 g de biscottes émiettées
- 100 g de beurre
- 6 c. à épices du mélange Bollywood
- Sel & poivre



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Tu peux remplacer les courgettes par des aubergines, ajouter des herbes fraîches ou même glisser du poulet effiloché pour une version plus costaude. Bon app !

ACTION !



- Allume le four à 180°C. Lave tes courgettes, puis coupe-les en rondelles épaisses.
- Émince l'oignon et l'ail, et balance-les dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Fais-les revenir jusqu'à ce qu'ils chantent doucement et deviennent tout dorés.
- Ajoute les courgettes et fais-les sauter 5 minutes, juste le temps qu'elles commencent à ramollir sans partir en compote.
- Balance dedans 6 c. à épices du mélange Bollywood, remue bien et laisse les saveurs danser !
- Émiette le chèvre frais dans la poêle et mélange jusqu'à ce qu'il fonde dans un nuage de bonheur. Sale, poivre (avec modération, on n'est pas dans Top Chef).
- Dans un bol, mélange les biscottes émiettées et le parmesan.
- Ajoute le beurre coupé en petits dés et écrase avec les doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse (un peu comme une pâte à crumble, mais version salée).
- Beurre un plat à gratin et étale les courgettes au chèvre dedans.
- Recouvre avec ton mélange croustillant de biscottes et parmesan.
- Enfourne 25 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré, croustillant et sente divinement bon.