



Crumble aux deux 2 courgettes et au poulet

Pour 2 personnes :

- *1 filet de poulet (2 pour moi)*
- *3 courgettes (jaunes et vertes de préférence)*
- *60 g de chèvre frais*
- *2 càs de pignons de pin (20 g)*
- *25 g de chapelure*
- *1 gousse d'ail*
- *sel*
- *poivre*
- *thym séché*

- *huile d'olive*

Préchauffer le four à 180°C.

Couper le filet de poulet en lanières fines et pas trop longues et le faire revenir quelques minutes à la poêle sans ajout de matière grasse. Réserver.

Couper les courgettes en dés et les faire revenir à la poêle avec la gousse d'ail dégermée et émincée; le sel, le poivre, et du thym pendant environ 15 min.

Mélanger le poulet et les dés de courgettes et les déposer dans un plat à gratin. Bien répartir les morceaux de chèvre dessus, puis parsemer des pignons de pin et enfin, de chapelure.

Arroser avec une càs d'huile d'olive et placer au four pour 20 min. A déguster bien chaud !

Vous pouvez aussi juste passer votre plat sous le grill pour aller plus vite !