

Crumble aux Courgettes & Boursin



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 2 personnes -

- 2 courgettes de taille moyenne
- 20 grammes de beurre
- 10 grammes de chapelure
- 5 grammes de farine
- 35 grammes de Boursin
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 7.
- * Eplucher et tailler en lamelles les courgettes.
 - * Les cuire à la vapeur ou à l'eau.
- * Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble : mélanger le beurre, la farine et la chapelure. Réserver au frais.
- * Verser les courgettes dans un plat huilé, saler et poivrer, émietter le Boursin par dessus, recouvrir de pâte à crumble.
- * Enfourner une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.