



CRUMBLE DE COURGETTES

Pour 2 crumbles : 100g de farine, 100g de beurre salé, 75g de chapelure, 40g de parmesan frais râpé.

5 petites courgettes fermes non épluchées, 2 échalotes hachées, 80g de parmesan en copeaux, du basilic ou de l'estragon hachés, sel, poivre.

Râpez les courgettes et faites-les revenir quelques minutes à la poêle avec les échalotes, ajoutez les copeaux de parmesan et l'herbe choisie.

Égouttez un peu la préparation et répartissez le tout dans 1 plat à gratin, recouvrez de l'appareil à crumble, d'un peu de parmesan, d'1 filet d'huile et faites cuire 30mn à 185°.

Ou mieux terminez la cuisson au micro ondes, fonctions associées: grill+ micro-ondes + 6eme sens, et cet appareil intelligent à décidé que 5mn étaient amplement suffisantes pour obtenir un résultat idéal !

La cuisine de Mercotte©2009

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr