



Crumble de courgettes au fromage frais

17/12/2019 à 14h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g de courgettes
- 400 g de fromage frais de brebis
- 20 g de pignons de pin ou de noix
- 1 branche de romarin frais
- 100 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 100 g de beurre demi-sel
- 3 cuillères à soupe d'un mélange d'huile d'argan et de pépins de courges
- Sel, poivre

Préparation :

- Pour la pâte à crumble: dans un saladier, réunissez la farine, le sel, le poivre, le beurre demi-sel froid coupé en morceaux et l'eau. Mélangez avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte friable. Laissez reposer au frais ;
- Préchauffez le four à 200°C (th.7).
- Lavez les courgettes, laissez la peau et les couper en rondelles ;
- Salez et poivrez le fromage frais de brebis.
- Dans des moules individuels, disposez les rondelles de courgettes, le fromage assaisonné, les pignons de pins. Versez sur la préparation le mélange d'huile d'argan et d'huile de pépins de courge. Parsemez de pâte à crumble et de romarin frais ;
- Enfournez et laissez cuire 20 minutes.