



Crumble salé courgette et chèvre

Pour 4 personnes en plat principal

Ingrédients :

- 1 kg de courgettes
- 1 bûche de chèvre
- 200 g de quinoa
- 50 g de parmesan
- 50 g de beurre
- 50 g de farine

Préparation :

Dans un plat à gratin, mettez de l'huile dans le fond pour que ça n'accroche pas. Épluchez les courgettes finement en rondelles, mettez la moitié dans le fond de plat. Ensuite mettez la quinoa (que vous aurez préalablement cuite dans l'eau bouillante) sur la couche de courgettes. Coupez le chèvre en fine rondelles, faites de nouveau un étage avec le chèvre. Salez, poivrez. Faites un dernier étage avec le reste des courgettes. Pour finir mettez la pâte à crumble sur le dessus.

Pâte à crumble : Dans un saladier, coupez 50g de beurre en petits morceaux. Mettez les 50g de parmesan et les 50g de farine dans le saladier. Mélangez le tout afin d'obtenir une sorte de pâte de sable grossier.

