

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn Difficulté : Facile



Crumble de courgettes confites

> Préparation

- Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites revenir à feu doux la boîte de confits de courgettes, les oignons et l'ail pendant 3 minutes.
- Déposez votre préparation dans un plat à gratin.
- Préchauffez votre four th 7.
- Pendant ce temps, préparez votre pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients avec vos mains afin d'obtenir une pâte sableuse.
- Recouvrez la préparation de courgettes en emmiettant votre pâte dessus puis enfournez pour 30 minutes th 7.

Ingrédients

- 1 boîte de confit de courgettes
- 2 oignons coupés en finement
- 2 gousses d'ail
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Ingrédients pour la Pâte

- 120 g de farine
- 50 g de chapelure
- 20 g d'emmental râpée
- 50 g de beurre mou
- Sel et poivre