

# Crumble de courgettes au parmesan

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 1 kg de courgettes
- 1 oignon
- 2cs d'huile d'olive
- 50g de pignons de pin
- 80g de parmesan
- 80g de farine
- 80g de beurre
- Basilic
- Thym
- Sel & poivre



*Ustensiles spécifiques : un plat à gratin et une sauteuse.*

## Réalisation :

- Pelez et émincer finement l'oignon et les courgettes.
- Les faire fondre sur feu doux dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Laisser mijoter 10 min avec un couvercle pour ramollir les courgettes puis chauffer 5 min sans couvercle, pour laisser évaporer. Retirer du feu.
- Préparer le crumble en mêlant le beurre, le parmesan, la farine, le thym, le basilic ciselé et le sel. Mélanger du bout des doigts pour avoir une texture sableuse.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Répartir les légumes dans un plat à gratin, parsemer les pignons et déposer la pâte à crumble dessus.
- Enfourner pour 25 min environ.

*Bon appétit !*