



# Crumble Courgettes Fromage

Temps total : 1H 20min — Préparation 20min



## INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 3 Courgettes
- 45g Farine
- 25g Parmesan
- 20g d'Huile d'Olive
- 50g Feta
- 50g Ricotta

À vos marques prêt !

### ÉTAPE 1

Lavez et épluchez vos courgettes. Puis coupez les en rondelles.

### ÉTAPE 2

Faire revenir vos courgettes dans une poêle à feux vifs avec de l'huile d'olive pendant 15 à 20 minutes. Mélanger régulièrement.

### ÉTAPE 3

Pour faire votre crumble, mélanger le parmesan, la farine et l'huile. Il faut émietter le tout.

### ÉTAPE 4

Mettre votre four à préchauffer à 180°.

### ÉTAPE 5

Dans un plat, mettez vos courgettes cuites, votre feta et ricotta et vous pouvez recouvrir avec votre crumble. C'est parti pour 45 minutes au four avant d'être dégusté !