

Crumble de courgettes au thym et au chèvre

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 2 personnes

• 2 courgettes (environ 400 g) • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 80 g de bûche de chèvre • 1 branche de thym frais • sel, poivre, huile d'olive

Crumble :

• 50 g de farine • 50 g de beurre salé • 50 g d'amandes en poudre • 2 branches de thym frais

Râper les courgettes (gros trous), les mettre dans une passoire et les faire égoutter 2h (on pourra le faire la veille) en pressant avec une cuillère dessus de temps en temps. Peler et émincer l'oignon.

Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Au bout de quelques minutes, rajouter les courgettes et la branche de thym, laisser cuire 10 à 15 minutes sur feu moyen en remuant de temps en temps.

Peler et dégermer l'ail. Le presser sur les courgettes et l'ajouter en fin de cuisson. Saler, poivrer. Laisser refroidir.

Préparer le crumble :

Mettre dans un grand plat la farine, les amandes, le beurre bien froid coupé en petits morceaux, le thym frais effeuillé. Emietter avec les mains, en prenant soin de ne pas chauffer les ingrédients. Pour cela se munir de gants par exemple. On doit obtenir des miettes, pas une boule de pâte. Mettre au frais 1h.

Allumer le four th6, 180°C. Beurrer de petits moules à gratin. Répartir les légumes après avoir ôté la branche de thym.

Recouvrir avec des tranches de chèvre, puis avec les miettes de crumble au thym. Enfournier pour 20 à 25 minutes, le dessus doit être doré mais pas brun.