Crumble de Courgettes

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de farine**
- **75 g de beurre**
- **2 pincées de sel**
- **3 grosses courgettes**
- **1 buche de chèvre (180 g environ)**
- **3 cuillères à soupe de semoule**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver et éplucher les courgettes puis les couper en petits dés.
3. Couper également en dés la buche de chèvre.
4. Mélanger les courgettes avec le fromage de chèvre et la semoule puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
5. Dans un saladier, verser la farine et le sel puis y déverser le beurre fondu.
6. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir un pâte sablonneuse.
7. Dans un plat rectangulaire, commencer par déposer le mélange de courgettes/fromage/semoule puis verser la pâte à crumble en la répartissant régulièrement sur toute la surface.
8. Enfourner pour 50 minutes : c'est prêt !

 Ce crumble se dégustera parfaitement avec une viande grillée ou encore un délicieux poulet rôti !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !