

Crumble de courgette aux flocons d'avoine et parmesan

Ingrédients

- Environ 1kg de courgette râpée
- 80g flocons d'avoine
- 80g parmesan
- 80g farine d'en grain intégral
- 80g beurre
- Sel, poivre

Instructions

Préchauffez le four à 200 degrés.

Lavez et râpez la courgette. Déposez dans un plat à four. Salez et poivrez.

Dans la cuve du robot, mélangez la farine avec le parmesan, les flocons d'avoine et le beurre coupé en dés jusqu'à obtenir un mélange fin et sableux. Émiettez sur la courgette râpée.

Enfournez pour 30-35' jusqu'à ce que le crumble soit doré.