

Crumble de

COURGETTES AUX OLIVES



Tu peux te lâcher, pour une fois, c'est le principe que tout soit écrabouillé

INVERSION DES RÔLES 1 L'ENFANT PRÉPARE 2 LE PARENT DÉGUSTE



2 oignons, 8 petites courgettes



1 petit verre d'olives noires dénoyautées, 100g de farine, 100g de beurre



60g de parmesan, 1 grosse pincée de thym séché



40g de poudre d'amandes, 1 c. à s. d'huile d'olive



Préchauffe le four à 200°C



Mets les oignons 5min au congélateur pour qu'ils ne te piquent pas les yeux.



Lave les courgettes et coupe-les en morceaux. Hache les olives



Prépare la pâte à crumble : dans un saladier, mélange avec les doigts la farine, le beurre, le parmesan, le thym et la poudre d'amandes. La pâte doit être sableuse. Laisse reposer au réfrigérateur.



Épluche et coupe les oignons en lamelles. Fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoute les courgettes et l'oignon et fais cuire à feu moyen pendant 8min.



Verse dans un plat allant au four, ajoute les olives noires et recouvre de pâte à crumble.



Enfourne pendant 30min environ. Surveille la cuisson pour que le crumble ne brunisse pas trop.

