Crumble chèvre courgettes

Ingrédients nécessaires

pignons de pin : 80g
petit chèvre : 100g
courgette : 3
farine : 100g
oignon : 1
beurre : 100g
huile : 5cs

Préambule

Tu sais faire des crumbles sucrés, mais savais-tu qu'il en existe aussi des salés ? Avec du chèvre et des courgettes, par exemple ! Découvre et exécute cette recette facile et savoureuse pour le petit gourmand que tu es sûrement.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, rince tes courgettes et découpe-les en petites rondelles. Coupe également l'oignon.

Etape 2

Fais cuire tes courgettes et tes oignons pendant 20 minutes à la poêle.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Utilise une cuillère à soupe d'huile et étale-la au fond d'un plat à gratin.

Etape 4

Coupe le chèvre en petits morceaux et répartis-le au fond du plat.

Etape 5

Mélange le beurre ramolli, les pignons de pin et la farine.

Etape 6

Verse tes courgettes et tes oignons cuits au fond du plat.

Etape 7

Répartis ton mélange de crumble sur les légumes.

Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire le tout à 180°C pendant 20 minutes.

Etape 9

Sers chaud ou tiède. Bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite