



CRUMBLE DE LÉGUMES AU CHORIZO

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 courgettes
2 oignons
4 tomates
200g de chorizo en
tranches
huile d'olive
100g de beurre
60g de parmesan
farine

Préchauffer le four à 210°.

Couper les courgettes et les tomates en dés. Emincer les oignons et les tranches de chorizo finement.

Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile, verser oignons, chorizo, courgettes et tomates et faire revenir 7 minutes.

Dans un bol, verser le beurre ramolli, ajouter le parmesan. Malaxer avec vos doigts et ajouter de la farine peu à peu jusqu'à ce que ça fasse un mélange "sablonneux".

Verser les légumes dans un plat allant au four, ajouter la pâte à crumble sur le dessus et enfourner 20min.

Servir avec un œuf au plat à côté.

Déguster.