

## **Crumble de courgettes et jambon serrano au parmesan**

Préparation 15 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 courgettes

6 fines tranches de jambon serrano ( j'en compte 8 )

4 c à s d'huile d'olive

120 g de parmesan râpé

80 g de beurre

4 c à s de farine

2 c à s de chapelure

Tailler les courgettes lavées mais non épluchées en rondelles et les cuire à la poêle, à feu moyen, dans l'huile d'olive pendant 8 à 10 mn en les remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Couper le jambon en morceaux.

Dans un saladier mélanger le beurre mou avec la farine et le parmesan pour obtenir une pâte friable.

Etaler les courgettes dans un plat à gratin en les intercalant avec le jambon.

Répartir la pâte à crumble et saupoudrer de chapelure.

Faire cuire 10 mn environ au four préchauffé à 210°.

Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>