

Une auge qui va crumbling

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

100g de Brie de Melun

4 tomates moyennes

2 courgettes

80g de farine

50g de beurre

Sel,poivre



Préparation :

Préparer le crumble : mélanger la farine, le BRIE haché et le beurre et faire une pâte.

Découper les courgettes en 2 dans la longueur puis par la moitié.

Découper les tomates en 2.

Disposer les légumes dans un plat à gratin et assaisonner.

Recouvrir de la pâte à crumble et faire cuire le tout à 180°C pendant 25 minutes (voire 30 min)

Servir à la sortie du four.

Eventuellement, faire une sauce au yaourt avec vinaigre, huile d'olive, sel et poivre.

Suggestion :

Les tomates seront peut-être prêtes avant les courgettes.