

Verrines crumble de courgettes au romarin de Valérie

20g d'huile d'olive

½ kg de petites courgettes

Une boule de mozzarella

Un bouquet de romarin

Pour la pâte :

50 g de noix concassées assez fin

50g de parmesan concassé

50g de chapelure

30 de beurre

Eplucher les courgettes (une lamelle sur deux) et les couper en rondelles. Les mettre à dégorger avec du sel dans un saladier pendant 15 mn.

Préparer la pâte en déposant tous les ingrédients dans un saladier et en la « patouillant » pour faire du sable (le beurre doit être froid).

Eparpiller le sable sur la lèche frite du four sur du papier sulfurisé et passer rapidement au four pour rendre croustillant (quelques minutes seulement).

Pendant ce temps, presser les courgettes pour faire sortir l'eau et les faire revenir dans l'huile d'olive avec le romarin effeuillé.

Disposer ensuite les rondelles de courgettes qui doivent rester fermes dans les verrines, les couvrir avec quelques cubes de mozzarella et parsemer ensuite de pâte