Crumble courgettes, jambon & mozzarella

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 3 courgettes
- 300 g de farine
- 150 g de beurre froid
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de jambon cuit
- 100 g de mozzarella
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf
- Sel & poivre

Préparation :

Dans un bol, mettez la farine, le beurre froid, l'œuf, le parmesan et le sel.
Pétrissez jusqu'à obtenir une consistance de miettes.
Mettez un disque de papier sulfurisé dans le fond de votre moule et recouvrez le fond avec la moitié de la pâte.
Mettez au réfrigérateur ainsi que l'autre moitié de miettes placée dans un bol.
Lavez les courgettes, enlevez les extrémités et coupez en rondelles.
Versez de l'huile dans une poêle, laissez chauffer quelques instants à feu moyen puis ajoutez les courgettes.
Faites cuire environ 10 minutes en les retournant souvent. Assaisonnez.
Une fois tièdes ou froides, étalez sur la couche de pâte dans le moule.
Disposez par dessus les tranches de mozzarella coupées, puis les tranches de jambon.
Recouvrir ensuite avec la pâte émiettée restante.
Recouvrez toute la surface du gâteau.
Préchauffez le four à 180° C.
Enfournez durant environ 40 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
Servez chaud.

http://philomavie.blogspot.com