

# Crumble de courgette, chorizo au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 8	Commentaires : 2	Astuces : 15

## Ingrédients

50G de beurre  
20G de pain  
4 tranche de fromage à raclette  
3 CàS de farine  
1 courgette  
1 CàS d'huile  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1/4 chorizo doux

## Etapes

Réalisez une délicieuse recette de crumbles sucrées avec votre TM31, TM5 et TM6 :

Préchauffer le four sur 240°C

Â»

Eplucher et couper la courgette en cube et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper le chorizo en petits morceaux, les mettre dans le bol du thermomix avec l'huile et régler 10 minutes en fonction sens inverse sur 80°C en mode mijotage.

Â»

A la sonnerie, mettre cette préparation dans le fond de chaque verrine.

Â»

Laver le bol du thermomix.

Â»

Mettre la farine, le beurre, le pain, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et régler 20 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Etaler cette préparation sur la plaque de votre four et enfourner 10 minutes.

Â»

Pendant ce temps, couper le fromage à raclette en petits morceaux et les poser dans chaque verrine.

Â»

Emettre le crumble sortie du four sur chaque verrine et enfourner 5 minutes sur 180°C.

Vous allez régaler vos convives avec ce crumble de légume thermomix. Miam ;)