**CRUMBLE CABILLAUD COURGETTES**

Cuisson 35 mn Pour 4 personnes

 **Ingrédients**

400g cabillaud (ou autre poisson blanc)

 4 courgettes moyennes

1 oignon

1 à 2 gousses d’ail

3 œufs

20cl crème fraiche liquide

100 g comté râpé

Sel, poivre, huile d’olive

**Pour le crumble**

100g farine

100g beurre salé

100g comté râpé

15 noisettes hachées

**Préparation**

Râper les courgettes

Emincer l’oignon

Hacher l’ail

Faire revenir l’oignon 10mn à feu doux dans un peu d’huile d’olive

Ajouter courgettes, l’ail et faire revenir 5 mn de plus

Plonger le cabillaud dans eau frémissante pendant 5 mn

Egoutter et enlever arêtes s’il y’en a (plus facile de les enlever quand poisson est cru, on les sent au toucher)

Dans saladier, battre les œufs avec crème fraîche et 100g comté râpé

Saler, poivrer

 Préchauffer le four à 200 °C

Mélanger les 3 préparations (courgettes, poisson et œufs crème) et transvaser dans plat à four Réaliser pâte à crumble

Dans saladier, mettre farine, comté et beurre en dés. Mélanger pour obtenir une consistance sableuse. Disposer cette préparation sur le mélange précédent dans le plat à four

Disposer noisettes hachées grossièrement sur le dessus

Enfourner pour 35 mn à 200 °C