



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 25 min**  
**Cuisson : 10 min + 18 min**

### **Ingrédients**

- 200 g de dés de volaille
- 2 poireaux
- 4 carottes
- 1 courgette
- 1 oignon
- sel et poivre
- 120 g de farine
- 40 g de beurre mou
- 80 g de chapelure (ou biscottes émiettées)
- 1 cuillère à soupe de basilic

### **Recette**

Préchauffe le four à thermostat 7/8 (220 °C).

Lave les poireaux et la courgette. Coupe la courgette en dés et émince les poireaux.

Pèle et hache l'oignon. Pèle et coupe les carottes en bâtonnets.

Dans une grande sauteuse, fais revenir les dés de volaille et l'oignon pendant 2 minutes à feu vif, ajoute les légumes et fait cuire le tout 8 minutes.

Sale et poivre légèrement.

Verse la préparation dans un plat à gratin.

Pour le crumble :

Mélange du bout des doigts la farine, le basilic, le beurre et la chapelure.

Recouvre-en la préparation dans le plat.

Fais cuire 18 minutes dans le four

## **Recette**

Pour une recette plus gourmande, on peut ajouter 20 g de parmesan râpé dans le crumble.