**Crumble de légumes au fromage de chèvre**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 + 15 minutes



**Ingrédients**

1 patate douce

1/4 de céleri boule

1 panais

150 g fromage de chèvre

80 g d’amandes

50 g de cerneaux de noix

100 g + 10 g de beurre demi-sel

100 g de flocons d'avoine

2 échalotes

4 brins de thym

Huile d'olive

Sel - Poivre

Ciselez les échalotes et faites-les dorer pendant 5 min à la poêle dans un peu de beurre et une larme d’huile pour que le beurre ne brûle pas.

Lavez, épluchez tailler en cubes tous les légumes. Portez une grande casserole d’eau salée à ébullition pour les cuire 10 mn.

Mixer grossièrement les amandes et les noix.

Dans un bol, malaxez le beurre avec les flocons d’avoine, la poudre d’amande et de noix, pour obtenir une pâte sablée.

Beurrez quatre ramequins avec un peu de beurre fondu, déposez des légumes, des échalotes, poivrez, émiettez du fromage de chèvre, effeuillez un peu de thym frais, recouvrez de crumble et enfournez 15 mn à 180°C.

**Astuce :** vous pouvez également réaliser ce crumble dans un grand plat pour accompagner une viande.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**