

CRUMBLE DE LEGUMES AU FROMAGE DE CHEVRE

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.