

CRUMBLE aux poireaux et oignons

Recette de C. Lebiau

Ingrédients pour 6/8 personnes

3 poireaux
2 gros oignons
1 grosse pomme de terre
1 Bouquet garni
10 cl de vin blanc sec
Sel poivre épices

120 g de farine
100 g de beurre mou (mais non fondu)
100 g de parmesan rapé
Sel



Préparation : 30mn
Cuisson au four: 30mn

Recette

Nettoyer les poireaux, enlever les parties vertes
Les couper en deux dans le sens de la longueur puis en ½ rondelles fines
Couper les oignons et la pomme de terre en petits morceaux

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, mettre les oignons, les poireaux, la pomme de terre, le bouquet garni et le vin blanc. Faire pré-cuire à feu doux pendant env. 15mn. Assaisonner suivant votre goût.
Enlever le bouquet garni et mettre les légumes dans un plat allant au four.

Préchauffer le four à 180°C (Th. de 6)

Pour le crumble, mélanger la farine, le beurre en petits morceaux et le parmesan de façon à obtenir une pâte sableuse homogène.

Déposer / émietter irrégulièrement cette pâte sur les légumes.

Mettre au four à 180°C pendant 20 / 30mn pour la cuisson complète.

Le dessus crumble doit être brun clair : sinon réduire le temps ou baisser la grille du four ou à l'inverse mettre le grill pendant 5 mn en fin de cuisson.

Servir chaud

Accompagnement

Volaille, mignon de porc ou filet de cabillaud
Vin blanc sec ou rosé ou rouges légers