

Crumble de poireaux au parmesan

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 gros poireaux
- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 50 g de parmesan
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Réalisez le crumble. Dans un saladier ou dans le bol du robot muni d'une feuille, placez la farine, le sel et le poivre.

Etape 2

Ajoutez le parmesan et le beurre mou en morceaux. Sablez la pâte à la main ou à l'aide du robot. La consistance doit être sableuse.

Etape 3

Pour la garniture, coupez la plus grosse partie des feuilles vertes des poireaux. Lavez-les à grande eau en les fendant dans le sens de la longueur pour nettoyer l'intérieur des feuilles. Émincez-les finement.

Etape 4

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, ajoutez le beurre et l'émincé de poireaux. Faites cuire à feu doux en ajoutant 1 verre d'eau en début de cuisson. Salez et poivrez.

Etape 5

Remuez régulièrement et cuisez à couvert pendant environ 20 min.

Etape 6

Beurrez le fond d'un moule à gratin et versez la fondue de poireaux. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Etape 7

Recouvrez largement de pâte à crumble en l'effritant sur les légumes.

Etape 8

Enfournez pour 25 min en surveillant la fin de la cuisson. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte ou d'une salade d'endives.