

Crumble de mâche au fromage frais

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- Mâche
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 25 cl litre de lait
- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 150 g de fromage frais
- 40 g de comté
- 50 g de chapelure
- Curry
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th 6/7).

Etape 2

Retirer les racines de la mâche, la laver puis l'égoutter. Éplucher et hacher l'ail.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile, ajouter l'ail et la mâche. Faire sauter quelques minutes. Saler, poivrer.

Etape 4

Préparer la béchamel au fromage : dans une casserole, faire fondre 20g de beurre puis ajouter 20g farine. Bien mélanger. Verser le lait progressivement, la sauce doit s'épaissir. Assaisonner et incorporer le fromage frais.

Etape 5

Préparer le crumble : Râper le comté. Faire fondre 50g beurre puis le mettre dans un saladier. Ajouter 50g farine, la chapelure, le comté et le curry. Mélanger.

Etape 6

Mélanger la mâche et la béchamel puis les disposer dans un plat préalablement beurré. Couvrir du crumble puis enfourner 15 minutes.