

Crumble de poireaux



Voici pour aujourd'hui la deuxième recette que j'avais dû faire durant le week-end où je devais me faire mes petits plats en adaptant les quantités pour une personne. Toujours avec du poireau, voici un délicieux crumble aux poireaux et au gruyère râpé, et bien évidemment encore une fois c'est une création. Ce crumble est vraiment très bon, très savoureux, le gruyère râpé avec les poireaux et la crème fraîche fait un malheur sous une belle couche croustillante de crumble aux graines.

Pour 1 personne

Ingédients:

Pour la garniture:

120g de poireaux (émincée en surgelé)

1 bonne poignée de gruyère râpé

1 bonne c. à soupe de crème fraîche allégée

Pour les miettes:

2c. à soupe de farine aux céréales

1c. à soupe de beurre doux

1/2c. à café de sel

Préparation:

Préparez la garniture:

Dans une poêle, faites revenir les poireaux sans matière grasse jusqu'à ce qu'il n'y est plus d'eau.

Mettez les poireaux dans un bol et ajoutez-y aussitôt la crème fraîche et le gruyère râpé de sorte à ce qu'il fonde légèrement. Versez ce mélange dans un plat pas trop grand allant au four.

Préparez les miettes:

Préchauffez le four à 200°C (th.8).

Versez la farine, le sel et le beurre en petit morceaux dans un saladier. Mélangez du bout des doigts jusqu'à ce l'obtention d'un sable grossier. Formez des miettes plus grosses que d'autres.

Répartissez ce mélange sur le dessus de la garniture et enfournez pour 20min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez aussitôt, bien chaud.