



Crumble et gratins de légumes
Crumble d'épinards et fêta



40 min 15 min 25 min **0** **522**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Epinards

1 kg **Epinard**
100 g **Feta**
3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Pâte à crumble

150 g **Farine**
60 g **Beurre**
50 g **Feta**

Étape 1

Préparation des épinards

- 1 Laver, égoutter et couper les épinards grossièrement avec les mains ou un couteau d'office.
- 2 Les faire fondre dans une poêle avec l'huile d'olive puis ajouter la crème fraîche et la feta émietée. Saler et poivrer.
- 3 Bien mélanger.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Il est possible de ne pas mettre de feta dans le crumble qui sera alors moins moelleux et plus croustillant.
- 2 Mettre le beurre coupé en morceaux, la feta émietée et la farine dans un saladier.
- 3 Le beurre doit être bien froid.
- 4 Mélanger grossièrement de manière à former des grumeaux avec la pâte. La pâte ressemble à une pâte sablée, elle ne doit être homogène: c'est la caractéristique de la pâte à crumble.

Étape 3

Cuisson du crumble

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre les épinards dans un plat à gratin beurré et recouvrir avec la pâte à crumble.
- 3 Faire cuire pendant 25 minutes et déguster sans attendre.