



*Crumble et gratins de légumes*

# Crumble de champignons, chèvre et ciboulette



**35 min** **15 min** **20 min** **0** **406**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour les légumes

1 kg **Champignon(s) de Paris**  
200 g **Chèvre frais**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour le crumble

120 g **Farine**  
120 g **Chapelure**  
90 g **Beurre demi-sel**

### Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Laver les champignons les couper les bouts terreux. Les émincer en fines tranches.
- 2 Mettre une poêle sur feu moyen, ajouter l'huile. Verser ensuite les champignons et les faire revenir 5 minutes.
- 3 Emincer finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Mélanger les champignons, le fromage et la ciboulette dans un saladier.

### Étape 2

Préparation et cuisson des crumbles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger la farine et la chapelure dans un saladier.
- 3 Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à obtention d'un mélange sablé grossier.
- 4 Pour faire un crumble, il est préférable d'utiliser du beurre bien froid.
- 5 Verser le mélange aux champignons dans les moules

puis couvrir avec la pâte à crumble.

**6** Il ne faut surtout pas tasser la pâte à crumble qui risquerait alors de devenir aussi compact qu'une pâte.

**7** Enfournier pendant environ 10 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Sortir les moules du four, les laisser tiédir puis les servir.