



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.