



Poulet

# Crumble de poulet et poireaux



**55 min** 20 min 35 min **0** **653**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte à crumble

75 g **Farine**  
80 g **Beurre**  
25 g **Amande(s) en poudre**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la garniture

4 **Blanc(s) de poulet**  
5 **Poireau**  
150 g **Chèvre frais**  
1 **Oignon(s)**  
100 g **Crème fraîche épaisse**  
1 c. à soupe **Curry**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office, l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Le faire dorer dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.
- 3 Couper les blancs de poulet en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur. Les ajouter dans la sauteuse et les faire revenir avec le curry. Puis réserver sur une assiette.
- 4 Couper les verts de poireaux, les réserver pour une autre recette. Garder les blancs et les couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire chauffer la sauteuse sur feu doux. Ajouter les poireaux et les faire suer pendant une dizaine de minutes. Puis ajouter le poulet, réserver hors du feu.
- 6 Saler et poivrer.

## Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Pendant que la garniture cuit, préparer la pâte à crumble.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre, la

poudre d'amandes et du sel.

- 3 Mélanger tous les ingrédients en les pétrissant du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une texture sablée à gros grain.
- 4 Réserver.

### **Étape 3**

#### Préparation du crumble

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un plat à gratin, verser le poulet et les poireaux. Ajouter la crème fraîche et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Émietter le fromage frais au-dessus de cette préparation, saupoudrer de pâte à crumble.
- 4 Enfourner pendant 20 minutes : la pâte à crumble doit être bien dorée.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Sortir le crumble du four et servir chaud.