

Crumble Poireau Chèvre

Voici une recette qui pourrait bien réconcilier certains avec le poireau. Chez nous, c'est un best-seller en hiver ! De plus, elle est simple et rapide. Alors testez-là sans attendre ! Et si je vous manque un peu, retrouvez cette recette en vidéo en cliquant en bas de recette. Et merci pour vos commentaires)



Ingrédients pour 4 personnes :
1500g de poireau environ à l'achat,
pour 1200g net au final.
1 belle cuillère de crème épaisse
(ou environ 100g en liquide)
1 bûche de chèvre
150g de farine
75g de beurre

- Commencer par émincer le poireau avant de le laver.
- Faire cuire le poireau à l'étouffé (à couvert) avec du sel (jusqu'à évaporation complète de son eau de végétation).
- Pendant ce temps, préchauffer le four entre 180 et 200°
- Faire la pâte à crumble à la main ou au Thermomix vit 6 jusqu'à l'obtention des "petites boulettes" caractéristiques du crumble.
- Quand le poireau est prêt, ajouter la crème et vérifier l'assaisonnement du poireau.
- Étaler la moitié du poireau dans un plat à gratin.
- Couper le chèvre en rondelle et disposer les rondelles sur le poireau.
- Couvrir avec le reste de poireau.
- Disposer la pâte à crumble sur le tout et
- Enfourner en haut du four pour 30mn environ.

Accompagnez votre crumble d'une salade de mâche assaisonnée avec huile de noisette (option gourmande), ou huile de colza (pour les oméga 3) ou huile d'olive si vous n'avez que ça ! Sans oublier d'ajouter vinaigre balsamique, sel et poivre.

L'huile de noisette : il existe plusieurs sortes d'huiles de noisette. Certaines sont faites à partir de noisettes simplement pressées et d'autres sont réalisées avec des noisettes préalablement cuites "torréfiées". Et cette dernière offre 2 avantages. Le premier est une meilleure conservation et le deuxième, c'est que le goût de la noisette est beaucoup plus prononcé. Perso, je n'utilise que celle-ci. On la trouve en épicerie fine ou en magasin bio, parfois sous l'appellation "huile gourmande". Mais attention aux huiles dites "goût grillé". Elles n'en valent pas le coup.