

alimentarium

LÉGUMES D'HIVER EN CRUMBLE

DURÉE : 50 MINUTES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

700 g de légumes préparés (courge, carotte, châtaigne, patates douces...)
3 c à s d'huile d'olive
1 c à c de beurre
1 échalote ou un demi-oignon ciselé
1 c à s de persil haché
6 c à s de crème entière (si vous effectuez une purée)

Pour le crumble :

40 g de parmesan râpé
30 g de poudre d'amandes ou de noisettes
1 petite gousse d'ail écrasée
70 g de farine
70 g de beurre
1 pincée de sel
1 c à c rase de sucre
Quelques feuilles de salade pour le dressage et la finition

Astuces et recommandations

Vous pouvez varier les garnitures, épices ou fines herbes. Pour un plat plus léger, remplacez la crème par du bouillon de volaille ou de légumes, légèrement lié.

Réalisation

- Préchauffer le four à 175 °C.
- Mélanger le parmesan râpé, la poudre d'amandes ou de noisettes, l'ail haché, la farine, le sel et le sucre.
- Ajouter par petits morceaux le beurre et travailler du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sablonneux. Vous pouvez également incorporer des herbes ou des épices selon votre inspiration.
- Répartir uniformément la pâte sur une plaque surmontée d'un papier sulfurisé, et ceci sans la tasser.
- Cuire au four durant 12 à 15 minutes : vous devez obtenir du croustillant mais la pâte ne doit pas être toute sèche.
- Préparer les différents légumes selon la méthode observée. Vous pouvez jouer sur les textures et les formes (purée, émincé, en cubes ou bâtonnets...)
- Cuire les différents légumes totalement, cela permettra un beau dressage puisque le crumble ne sera ajouté qu'à la fin, lors du dressage.
- Bien vérifier les assaisonnements.
- Dresser harmonieusement les légumes et répartir le crumble de préférence chaud, décorer avec les feuilles de salade et servir de suite.

BON ATELIER !