



Crumble salé poireaux & noisettes

Ingédients (pour 4 personnes) :

 45 minutes

- 3 poireaux
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 80 g de farine
- 50 g de noisettes concassées
- 60 g de beurre (ou margarine végétale)
- Sel, poivre
- Option : thym ou muscade

Instructions:

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Émincer les poireaux et faites-les revenir doucement dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Saler, poivrer.
3. Mélanger la farine, les noisettes et le beurre du bout des doigts pour obtenir un crumble.
4. Disposer les poireaux dans un plat et recouvrir de crumble.
5. Enfourner 30 min jusqu'à belle coloration dorée.
6. Éparpiller quelques noisettes concassées sur le dessus du plat.