

CRUMBLE DE BLETTES AUX NOISETTES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

Pour la fondue de blettes

- 1 kg de [blettes](#) (1 gros pied ou 2 petits)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de lait ou lait végétal
- 2 cuillerées à soupe rase de farine
- sel, poivre, noix de muscade

Pour le crumble :

- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- 50 g de noisettes en poudre
- 1 cuillerée à café de sel
- poivre



RÉALISATION

Étape 1 : La fondue de blette

- Épluchez puis hachez l'ail et l'oignon. Réservez
- Retirez le pied des blettes et détachez l'ensemble des côtes. Lavez-les soigneusement. Émincez ensuite les côtes et les feuilles de blette finement. Mettez de côté quelques feuilles de blettes pour une autre recette s'il y en a trop par rapport aux côtes. (il doit avoir environ 50% côtes / 50% vert)
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle bien large puis faites-y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.
- Ajoutez les blettes émincées, portez à feu vif et mélangez bien pendant 2 minutes.
- Couvrez, baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que l'ensemble des côtes de blettes soient cuites et fondantes (environ 15 minutes). S'il n'y a pas d'eau dans votre sauteuse, rajoutez 1/2 verre d'eau.
- A l'issue de ce temps, saupoudrez de farine, ajoutez le lait/lait végétal puis mélangez. Laissez encore cuire à découvert pendant 2-3 minutes (voir plus s'il y a beaucoup d'eau dans votre poêle), le temps que la "sauce" commence à épaissir.
- Salez, poivrez et réservez.

Étape 2 : Le crumble et le dressage

- Dans un saladier, disposez l'ensemble des ingrédients du crumble puis travaillez-les jusqu'à former une pâte.
- Disposez les blettes au fond d'un plat à gratin, puis émiettez le crumble dessus.
- Enfourez à 180° pour 30 à 40 minutes, le temps que le crumble soit doré.