

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CRUMBLE DE POIREAUX AU CHEVRE ET AU SÉSAME

pour 6 personnes :

1kg poireaux - 200g chèvre frais - 170g beurre doux - 150g farine - 2 càs graines de sésame - sel - poivre -

Ôter les 2/3 du vert des poireaux. Couper leur base. Les fendre en deux et les nettoyer soigneusement sous l'eau fraîche. Les essuyer à l'aide d'un papier absorbant. Les émincer.

Fondre 20g de beurre dans une sauteuse. Verser les poireaux et les cuire pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer un plat à four.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant dans un saladier ou un cul de poule la farine, le sésame et le reste de beurre en morceaux en frottant vos mains pour obtenir un gros sable.

Quand les poireaux sont cuits, les répartir dans le plat beurré. Les couvrir de lamelles de chèvre

puis répartir le crumble. Enfourner et cuire 35 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr