

# Crumble de chou fleur



## Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 1 boule de mozzarella
- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 g de parmesan
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Persil
- Sel, poivre

## Préparation :

Coupez puis faites cuire le chou-fleur quelques minutes à la vapeur.

Préchauffez votre four à 200°C.

Râpez finement le parmesan dans un saladier et ajoutez-y le beurre coupé en petits dés et la farine. Sablez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez la chapelure, le persil, le sel et le poivre puis mélangez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et que le mélange soit comme du sable.

Coupez la mozzarella en petits cubes et mélangez-la au chou-fleur coupé en morceaux. Placez le mélange dans un plat allant au four. Répartissez la crème liquide sur l'ensemble du mélange.

Versez le crumble et répartissez-le bien afin qu'il recouvre l'ensemble de la surface.

Faites cuire 10 minutes. Une fois le crumble bien doré, sortez le du four puis dégustez !