

Crumble de chou fleur au pesto rosso



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un 6 personnes) :

- 1 gros chou fleur
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel
- 50 de chapelure
- 100 g d'allumettes de bacon
- 150 ml de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de pesto rosso
- 40 g de pignons de pin



✓ Préparation :

Faites cuire le chou fleur, détaillé en petits bouquets, à la vapeur pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le parmesan et la chapelure. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Ajoutez les pignons de pin et mélangez.

Dans un plat à gratin, répartissez les bouquets de chou fleur et les allumettes de bacon. Dans un bol, mélangez la crème et le pesto rosso et versez le mélange sur le chou fleur.

Répartissez la pâte à crumble sur le chou fleur et enfournez pour 20 minutes.

Dégustez bien chaud accompagné d'une salade.

www.audalacuisine.com