



CRUMBLE DE CHÂTAIGNES AUX CHOUX ROMANESCO

INGRÉDIENTS

- 1 petit chou Romanesco
- 2 échalotes
- 100 ml de crème fraîche
- une douzaine de châtaignes en conserve
- 30 g de poudre de noisettes
- 30 g de farine
- 40 ml d'huile d'olive
- 30 g de parmesan
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Détailler le chou Romanesco en bouquets ; les faire cuire 10 minutes à peine à l'autocuiseur.

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Peler et émincer finement l'échalote. La faire suer dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'eau.

Si les châtaignes sont crues ou surgelées, les faire préalablement cuire dans de l'eau bouillante et égoutter.

Préparer la pâte à crumble : mixer les châtaignes avec la poudre de noisettes, la farine, l'huile d'olive, le parmesan, le sel et le poivre.

Mixer par impulsions, jusqu'à obtenir une pâte granuleuse.

Répartir les échalotes et les fleurettes de chou Romanesco dans des ramequins ou des plats à four individuels.

Saler et poivrer.

Verser un peu de crème fraîche sur les légumes et répartir le crumble dessus.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 mn, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.