

# CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER

## INGRÉDIENTS

Pour un grand plat rectangulaire (6 personnes)

- 4 blancs de poireaux
- 1 très grosse patate douce ou 2 petites / moyennes (ou un potimarron)
- 4 carottes
- 1 gros oignon
- 1 courgette (facultatif, j'en avais une!)
- 1 bûche de fromage de chèvre ou crottin de chavignol ou rocamadour (ou autre fromage de votre choix type fêta ou mozzarella ou fourme d'ambert)

Crumble :

- 50g de flocons d'avoine
- 70g de farine T55 ou T45 (ou farine d'épeautre pour un crumble à IG Bas)
- 50g de parmesan en poudre
- 70g beurre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**

**TEMPS DE REPOS : 30MN**

**TEMPS DE CUISSON : 30MN**

**TEMPS TOTAL : 1H30MN**

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C

Laver et couper les blancs de poireaux en fines rondelles. Émincer l'oignon. Couper la patate douce et les carottes épluchées (et éventuellement la courgette) en lamelles assez fines (j'ai utilisé une mandoline mais ce n'est pas obligatoire).

Faire revenir dans une grande poêle chaude l'oignon émincé avec un bon filet d'huile d'olive sur feu moyen fort. Ajouter tous les légumes dans la poêle, mélanger, et couvrir avec un couvercle. Verser rapidement un filet d'eau au fond de la poêle puis rajouter régulièrement un petit peu d'eau dès que ça accroche (toujours en remettant le couvercle par la suite) jusqu'à ce que les légumes soient très fondants et qu'il n'y ait plus de liquide. Saler et poivrer. Mettre le tout dans un grand plat.

Note : Cette étape peut être faite à l'avance et conservée au frais jusqu'au lendemain.

Disposer des rondelles de fromage de chèvre coupées en 3 sur les légumes et bien les enfoncer à l'intérieur des légumes. Cela permettra au fromage de fondre uniformément.

Préparer le crumble :

Dans un saladier, verser les flocons d'avoine, la farine et le parmesan puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger le tout du bout des doigts pour obtenir une texture de crumble. Saler très légèrement et poivrer. Verser le crumble dans le plat.

Enfourner pendant environ 35 à 40 minutes à 180°C . Le crumble doit être bien doré.