



# Crumble de chou fleur

## PRÉPARATION

Rincez le chou-fleur et coupez-le en fleurettes. Faites bouillir un grand volume d'eau salée et faites-y cuire le chou-fleur. Il doit rester un peu croquant.

Épluchez l'oignon et hachez-le.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon durant quelques minutes. Ajoutez le chou-fleur égoutté. Salez, poivrez, ajoutez le curcuma et faites revenir durant 10 min en mélangeant souvent.

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le parmesan. Le mélange doit être sableux.

Disposez le chou-fleur dans un plat à gratin et émiettez la pâte à crumble par-dessus.

Enfournez 30 min.

## INGRÉDIENTS

- Petit chou-fleur : 1
- Parmesan : 100 g
- Farine : 100 g
- Beurre : 80 g
- Oignon : 1
- Huile d'olive : 3 cuil. à soupe
- Curcuma en poudre : un peu
- Sel
- Poivre

**Temps de préparation : 20mn**

**Temps de cuisson : 40mn**

**Temps total : 1H**