

CRUMBLE DE CHOU FLEUR AU CHEVRE ET AU BACON

| | |
|--------------------------|---|
| FACILE | Coût faible |
| Préparation : 15 minutes | Cuisson 40 minutes |
| 4 personnes | 1 cocotte 1 saladier et 1 plat à gratin |

Ingrédients :

1 chou fleur
1 fromage de chèvre frais
100 gr de bacon
2 grosses pommes de terre
1 jus de citron pressé
10 cl de crème liquide
Sel et poivre
Pour le crumble :
60 gr de farine
60 gr de beurre
50 gr de chapelure
2 cuillères à soupe de pignons de pin
1 pincée de poivre

Préparation :

1 - Laver et éplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Une fois cuites, les égoutter puis les peler et les couper en cubes
2 - Détacher les bouquets de chou-fleur, les laver, puis les faire cuire à l'eau bouillante salée et citronnée pendant 10 minutes environ et égoutter
3 - Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
4 - Beurrer un plat à gratin. Couper le fromage de chèvre en rondelles. Mettre le chou-fleur et les cubes de pomme de terre dans le plat, ajouter le bacon couper en allumettes puis les rondelles de chèvre, arroser de crème et poivrer
5 - Préparer la pâte à crumble : dans un saladier sabler du bout des doigts la farine, la chapelure, la pincée de poivre et le beurre coupé en morceaux et ajouter les pignons de pin
6 - Répartir la pâte à crumble sur la préparation au chou-fleur et cuire pendant 20 minutes environ à four moyen
7 - Déguster chaud à la sortie du four, accompagner d'une salade