

Blettes en crumble



Ingrédients

Pour 3 personnes :

- 1 petite botte de bettes (600 g environ)
- 2/3 de bûche de chèvre ou votre fromage préféré

Pour le crumble

- 50 g de farine de blé bio T65
- 40 g de beurre demi-sel
- 30 g de poudre d'amande
- 50 g de cerneaux de noix ou de noisettes (ou un mélange des 2)
- 2 pincées de sel
- Poivre du moulin

Les étapes

Laver les blettes. Couper chaque tige au niveau de la feuille. Couper les côtes dans la largeur puis les couper en tronçons de 2 cm environ.

Cuire les côtes de blettes pendant 7 minutes à la vapeur douce (ici au vitaliseur). Pendant ce temps, couper les feuilles en morceaux avec des ciseaux.

Après les 7 minutes de cuisson des côtes, ajouter les feuilles sur le tamis, par-dessus les côtes et cuire 5 minutes supplémentaires.

Pendant ce temps préparer le crumble. Couper les noix et les noisettes en petits morceaux avec un bon couteau d'office.

Dans un saladier, verser la farine, la poudre d'amande et les fruits secs. Ajouter le sel et le poivre et mélanger. Couper le beurre en petits morceaux et l'émietter avec les doigts en faisant une pâte sableuse.

Huiler un plat à gratin. Verser les bettes cuites. Couper la bûche de chèvre en rondelles.

Intercaler des tranches ou des morceaux de buche de chèvre. Ajouter le crumble uniformément. Cuire au centre du four pendant 15 minutes environ (chaleur tournante) à 180 °