

Crumble au chèvre

Ingrédients (pour 4 personnes)

800g de pommes de terre

1 bûche de chèvre

30 cl de crème liquide entière

10g de beurre

sel poivre

Pour la pâte

70g de parmesan

120g de beurre

140g de farine

1c à café de piment d'Espelette

1c à café de sel fin

Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Préparer la pâte. Coupez le beurre en dés, dans un saladier ajoutez-y la farine le parmesan le piment et le sel, puis travaillez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Réservez au frais.

Pelez les pommes de terre et taillez les en fines tranches. Faites-les précuire dans l'eau bouillante salée 10 à 12 minutes selon leur épaisseur. **Coupez la bûche de chèvre** en rondelles puis disposez-les en couches successives dans un plat beurré, en alternant avec des couches de rondelles de chèvre, saler légèrement et poivrer chaque couche.

Versez la crème sur le tout puis tapotez le fond pour qu'elle soit bien répartie. Émiettez la pâte à crumble dessus et enfournez pour 50 mn. Couvrez en cours de cuisson si la surface colore trop vite.

1) recette par personne

prendre un plat allant au four

nous ferons cuire à la maison

si vous ne pouvez pas venir **Pensez a me prévenir**

merci

1 casserole pour cuire les pommes de terre