

Crumble de Poireaux, Jambon, et Fromage frais

Ingrédients:(pour 4 personnes)

- 2 poireaux
- 100g de fromage frais
- 50g de chapelure
- 30g de farine
- 2 tranches de jambon
- 25g de beurre
- 1 échalote
- estragon, sel, poivre



Préparation :

1. Lavez et émincez les poireaux en petits morceaux avant de les plonger quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante.
2. Égouttez-les et faites-les revenir à feu doux avec un peu de beurre, une dizaine de minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la pâte à Crumble.
4. Mixez le jambon, puis ajoutez le fromage frais, la chapelure, la farine, l'échalote émincée, le beurre ramolli, l'estragon le sel et le poivre, sans trop mélanger de manière à avoir une pâte qui s'émiette.
5. Dans un plat à gratin, disposez les poireaux, puis la pâte. Enfourez 20 à 30 minutes à 180°C.
6. Pour la touche gourmande on peut ajouter dans la pâte Crumble quelques noix et parsemé d'un peu de comté râpé.