

CRUMBLE DE LÉGUMES ANCIENS

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 100 g de courge
- 100 g de carottes oranges et jaunes
- 100 g de rutabaga
- 2 poires Williams
- 40 g d'amandes et de noix
- 100 g de choux de Bruxelles
- 50 g de panais
- 50 g de radis blancs
- 100 g de céleri-rave
- 1 oignon rouge
- Sel, poivre
- 1 filet d'huile d'olive
- Ciboulette
- Persil
- 1 dl d'eau
- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de Chavroux
- 3 figes

Preparation:

Préchauffer le four à 200°C. Laver, éplucher et couper les légumes en dés.

Disposer tous les légumes dans un plat allant au four. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter les herbes finement ciselées, l'eau et bien mélanger. Cuire au four une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, préparer le crumble en mélangeant le beurre pommade, la farine et le Chavroux dans un bol. Malaxer avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Réserver au frais.

Sortir les légumes du four et émietter le crumble tout juste sorti du frigo. Décorer avec des quartiers de figes et faire gratiner encore 15 minutes.

Déguster avec une salade verte.

