



Recette légume : le poireau

Crumble de poireaux

Temps de préparation : 30 minutes

Couper les poireaux en morceaux, les cuire à la vapeur 20 minutes environ.

Fouetter 2 oeufs avec la crème fraîche et le Comté râpé.

Ajouter les poireaux cuits et égouttés, mélanger. Verser dans un moule à gratin.

Mélanger du bout des doigts le beurre mou avec la farine, un jaune d'oeuf, du sel et du poivre.

Emietter le tout sur les poireaux.

Faire cuire 30 min au four à 210°C
(thermostat 7).

Régalez-vous !

Les courses :

- Pour 4 Personnes

* 125 gr de farine

* 75 gr de beurre

* 3 oeufs

* 2 poireaux

* 3 cuillères à soupe
de crème fraîche

* 50 gr de Comté

* sel et poivre

en option :

* 1 pincée de muscade

Temps de cuisson :

30 minutes

