

Crumble de poireaux et jambon au curry

 cuisinedegout.wordpress.com

Gut

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

*3 poireaux
100 g de jambon blanc
10 g de beurre
3 grosses cuillères à soupe de crème
épaisse allégée Elle & Vire
1 gousse d'ail

1 cuillère à moka de curry Madras*

Pour la La pâte à crumble

*80 g de farine type 45
80 g de parmesan râpé
80 g de beurre doux
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

- **Préparer la pâte à crumble :**
- Mélanger, dans un saladier, du bout des doigts, la farine, le parmesan râpé et le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir un sable grossier. Réserver
- Couper le jambon en morceaux. Réserver
- Préchauffer le four à **180° c**
- Couper les feuilles vertes en peu dure des poireaux et garder le blanc et le vert tendre, et le trognon.
- Couper les poireaux en deux dans la longueur et les laver.
- Emincer les poireaux en rondelles et les mettre dans une sauteuse avec le beurre
- Laisser cuire jusqu'à ce que les poireaux soient fondants.
- Ajouter alors la crème fraîche, le curry et la gousse d'ail épluchée puis ciselée finement
- Ajouter le jambon, remuer à nouveau le tout. Saler et poivrer
- Verser le contenu de cette préparation dans un plat beurré et fariné allant au four
- Emietter la pâte à crumble sur le dessus.
- Enfourner et laisser cuire **20 à 25 minutes** , jusqu'à ce que le dessus du crumble soit légèrement doré.
- Déguster dès la sortie du four avec une salade.

CONSEILS ET ASTUCES

1- Ajoutez un peu d'eau pour accélérer la cuisson des poireaux. Remuer très souvent pour éviter qu'ils ne brûlent.

2- Ne faites pas comme moi, choisissez des petits plats individuels ce sera beaucoup plus joli à présenter que de servir à l'assiette !