

Crumble de poireaux à la Morteau

pour 4 personnes



Ingrédients :

1 saucisse de Morteau
1 poignée de noisettes
décortiquées
3 poireaux moyens
5 branches de thym frais

Pour la béchamel :

50 gr de beurre (+ 1 noisette pour le
plat à gratin)
50 cl de lait
60 gr de farine

Pour le crumble :

50 gr de flocons d'avoine
125 gr de beurre
125 gr de farine
125 gr de parmesan râpé

Préparation : 30 mn ; cuisson : 50 mn

- Nettoyer et émincer les poireaux. Les faire cuire 8 à 10 mn à la vapeur, ou à l'eau. Les égoutter en les pressant bien pour évacuer un maximum d'eau.
- Préparer la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine, en fouettant vigoureusement, et laisser cuire 1 ou 2 minutes, en versant le lait petit à petit, toujours en fouettant. Laisser épaissir à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
- Découper la saucisse de Morteau en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur ; les snacker dans une poêle, sans ajouter de matière grasse. Dans la même poêle, faire torrifier les noisettes concassées.
- Préchauffer le four à 180° C. Préparer le crumble : couper le beurre en petits dés, malaxer du bout des doigts avec le parmesan, la farine, et les flocons d'avoine, pour obtenir une texture sableuse.
- Réunir le poireau coupé en rondelles, la saucisse, les noisettes, la béchamel et le thym effeuillé dans un plat à gratin beurré.
- Mélanger, puis éparpiller le crumble sur le dessus. Parsemer de parmesan râpé.
- Enfourner pour 35 à 40 mn, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné. Servir aussitôt, avec une belle salade verte fraîche et croquante.