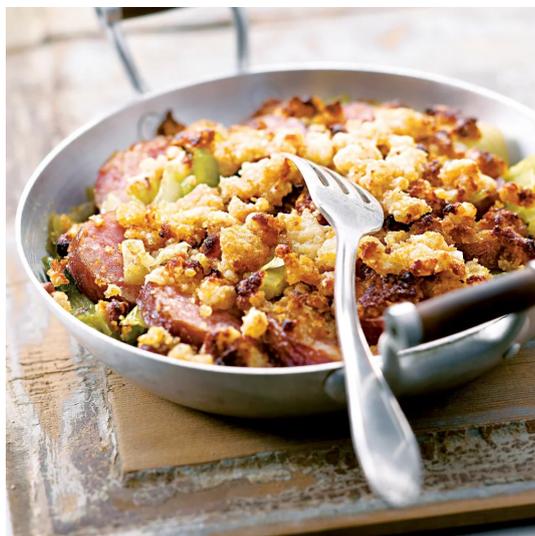


# Crumble de poireaux à la Morteau

*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.