

CRUMBLE BROCOLI FENOUIL ET CAROTTE.

4 PERSONNES.

50 gr de mimolette râpée, 2 oignons

1 brocoli bien vert et bien fermé

1 fenouil, 3 petites carottes, 80 gr de farine tamisée.

120gr de beurre demi-sel dont 40 gr pour la cuisson des légumes.

Sel, poivre.

Râpez la mimolette si achetée entière

Épluchez, émincez les oignons, lavez émincez finement le fenouil.

Lavez, épluchez, coupez les carottes en rondelles.

Préchauffez le four à 180°c

Pour faire le crumble :

Dans un saladier disposez la farine, la mimolette râpée, sel, poivre, 80 gr de beurre mou demi-sel coupé en morceaux.

Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène.

Dans une grande casserole d'eau salée et bouillante, cuire les têtes de brocoli, les rondelles de carotte, le fenouil, juste pour les attendrir. Ils doivent rester légèrement croquants, égouttez.

Dans une poêle, faites revenir dans 40 gr de beurre, ajoutez les rondelles de carotte, les oignons, le fenouil, le brocoli et cuire 2 mn.

Dans un plat à gratin, disposez les légumes et parsemez de crumble. Enfournez 20 mn jusqu'à ce que le dessus soit doré.

