




CRUMBLE SALÉ AUX CÈPES ET À LA RICOTTA

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Farine	50 g	100 g
Ricotta	50 g de ricotta + 2 cuillères à soupe	100 g de ricotta + 4 cuillères à soupe
Poudre de noisettes	40 g	80 g
Parmesan râpé	25 g	50 g
Cèpes frais	250 g	500 g
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Gousses d'ail	2 gousses	4 gousses
Persil	4 brins	8 brins
Dans votre placard :		
Huile		
Poivre		
Sel		



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn  Cuisson : 10 mn

1. La préparation à crumble

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Préparez l'appareil à crumble : dans un saladier, mélangez la farine, la poudre de noisettes, le parmesan râpé, la première partie de la ricotta (50 g ou 100 g) et une pincée de sel. Mélangez du bout des doigts de manière à avoir un appareil grossier et sableux. Réservez.

2. Les cèpes

- Lavez les cèpes à l'aide d'un chiffon humide, puis coupez-les dans le sens de la longueur.
- Dans une poêle chaude et huilée, faites dorer l'ail et la ou les échalote(s), puis ajoutez les cèpes. Faites cuire à feu doux pendant quelques minutes.
- Lorsque les cèpes sont fondants, retirez du feu puis ajoutez le reste de ricotta (2 ou 4 cuillères à soupe) et le persil haché. Mélangez bien.
- Dans un plat allant au four, versez la préparation aux cèpes puis répartissez l'appareil à crumble par-dessus. Enfournez en position grill pendant environ 5 minutes.

3. Le dressage

- Servez une part de crumble dans chaque assiette.

