

Crumble de céleri branche et poireaux

Ingrédients:

1 pied de céleri branche, 2 poireaux, 1 filet d'huile d'olive, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 50 g de parmesan, 60 g de pain sec, 5 noix, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 orange

Préparation :

Allumez le four à 180 °C. Th 6.

Cassez les noix, récupérez les cerneaux. Épluchez et lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive pendant 15 minutes

Ajoutez l'ail épluché et haché en fin de cuisson ainsi que la carotte lavée et râpée, sel et poivre. Mélangez et remplissez un plat à gratin.

Lavez et râpez le zeste d'orange.

Coupez le pain et le parmesan en morceaux et déposez-les dans un mixeur avec les noix, sel, poivre, ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir une pâte à crumble.

Recouvrez les légumes et parsemez dessus un peu de zeste d'orange râpée. Faites cuire 15 minutes pour réchauffer et dorer le crumble.

QT'M LE BIO