

Crumble de blettes à la noisette

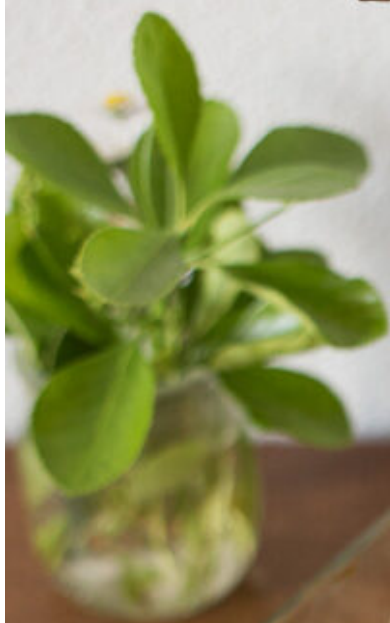
Bonjour à toutes et tous,

Fin Mars – Mi avril est toujours une période compliquée niveau légumes. Avant l'arrivée des petits légumes de printemps, il nous reste les racines de garde, des épinards, et des grandes feuilles blanches et vertes que sont [les blettes](#). Ce vieux légume au goût terreux désarçonne toujours quand on le récupère la toute première fois dans son panier. Puis une fois qu'on a trouvé une(s) bonne(s) recette(s), il devient une valeur sûre et gourmande.

Bref, depuis le temps, j'en ai testé des recettes aux blettes (gratin, flans, fondue, cookies...) et il me « manquait » une à mon « tableau de chasse légumier » : le **crumble**. Mettez du croustillant avec la blette fondante, cela doit dépoter du « *fondaaaant croquaaaant* ». Si la recette est classique, j'amenais la touche de fun et de rondeur de la noisette. A la dégustation.. Si mes prévisions étaient de 2 repas, il n'en a pas fait un seul. Mes gourmands se sont littéralement régalés.. et on vite insisté pour une itération.

En conséquence, je voulais partager avec vous cette recette; à minima pour vous offrir une alternative aux blettes et idéalement pour régaler vous et vos proches. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- CRUMBLE DE BLETTES
AUX NOISETTES -



Recette : Crumble de blettes aux noisettes

Saison de la recette : Novembre à Mai

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes:

Pour la fondue de blettes

- 1 kg de blettes (1 gros pied ou 2 petits)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de lait ou lait végétal
- 2 cuillérées à soupe rase de farine
- sel, poivre, noix de muscade

Pour le crumble

- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- 50 g de noisettes en poudre
- 1 cuillerée à café de sel

- poivre

Réalisation

Étape 1 : La fondue de blette

- Épluchez puis hachez l'ail et l'oignon. Réservez
- Retirez le pied des blettes et détachez l'ensemble des côtes. Lavez les soigneusement. Émincez ensuite les côtes et les feuilles de blette finement. (1) . Mettez de côté quelques feuilles de blettes pour une autre recette s'il y en a trop par rapport aux côtes. (il doit avoir environ 50% côtes / 50% vert)
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle bien large puis faites y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.
- Ajoutez les blettes émincées, portez à feu vif et mélangez bien pendant 2 minutes.
- Couvrez, baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que l'ensemble des côtes de blettes soient cuites et fondantes (environ 15 minutes). S'il n'y a pas d'eau dans votre sauteuse, rajoutez 1/2 verre d'eau.
- A l'issue de ce temps, saupoudrez de farine, ajoutez le lait/lait végétal puis mélangez. Laissez encore cuire à découvert pendant 2-3 minutes (voir plus s'il y a beaucoup d'eau dans votre poêle), le temps que la « sauce » commence à épaissir. (2)
- Salez, poivrez et réservez

Étape 2 : Le crumble et le dressage

- Dans un saladier, disposez l'ensemble des ingrédients du crumble puis travaillez les jusqu'à former une pâte.
- Disposez les blettes au fond d'un plat à gratin, puis émiettez le crumble dessus.
- Enfournez à 180° pour 30 à 40 minutes, le temps que le

crumble soit doré.

Servez ce crumble blettes noisettes bien chaud.

Astuces :

- (1) Cette méthode marche bien avec des blettes « de petite taille » ou jeune. Si vous récupérez des pieds de blette de bonne taille (> 50cm), ou très dures, n'hésitez pas à retirer les fils des côtes de blette à la main avant de les émincer. les fils sont très durs sinon.
 - (2) Si vous préférez, vous pouvez remplacer cette « sauce » farine + lait par de la crème.
 - Variante : Si vous adorez la saveur noisette, n'hésitez pas à ajouter quelques noisettes concassées grossièrement dans la pâte à crumble.
 - Variante 2 : pour les amateurs de fromage, quelques touches de fromage de chèvre ou de roquefort peuvent s'imiscer entre les blettes et la pâte.
 - Accompagnement de ? Une viande côté carnivore, des galettes de lentilles ou une salade de crudités côté végétarien.
-



Découvrez aussi :

- [Célerisotto aux amandes](#)
 - [Poêlée de carottes, curry, moutarde](#) (en photo)
 - [Poireaux gratinés au jambon cru](#)
-