



Crumble Blettes et Bleu d'Auvergne

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la pâte

- 60 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 4 C à S de farine
- 6 C à S de chapelure

La garniture

- 200 g de bleu d'Auvergne
- 700 g de blettes
- 70 g de cerneaux de noix (facultatif)
- Sel et poivre

Préparation

- Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Y plonger les blettes. Bien les égoutter.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper le bleu en petits cubes.
- Tapiser de blettes un plat à gratin. Ajouter le Bleu et poivrer selon goût.
- Battre les œufs dans un saladier, mélanger la farine, la chapelure, les œufs battus et le beurre.
- Répartir la pâte à crumble dans le plat à gratin et faire cuire au four 15 min environs. Facultatif : Saupoudrer de noix concassées avant de servir.