



Crumble de poireaux à la Morteau

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau
- 3 poireaux moyens
- Une poignée de noisettes
- 50 g de Comté râpé
- Branche de thym

Pour la béchamel

- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 1/2 l de lait

Pour la pâte à crumble salée

- 125 g de beurre froid
- 125 g de parmesan râpé
- 125 g de farine
- Quelques flocons d'avoine

1. Faites cuire les blancs de poireaux à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
2. Bien les égoutter pour évacuer un maximum d'eau.

3. Préparer la béchamel : dans une casserole, faites fondre 50 g de beurre puis ajouter 60 g de farine. Mélanger vigoureusement avec un fouet. Laisser cuire 2 mn puis verser petit à petit l
4. Un demi litre de lait tout en fouettant. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit onctueux.
5. Couper la saucisse en rondelles de 4 à 5 mm d'épaisseur, la snacker sans ajout de matières grasses. Dans la même poêle, faire torréfier quelques noisettes concassées.
6. Préparer la pâte à crumble : couper 125 g de beurre en petits dés, malaxer avec 125 g de parmesan, 125 g de farine et quelques flocons d'avoine pour obtenir une semoule grossière.
7. Dans un plat allant au four, mélanger : le poireau coupé en lamelles, la saucisse, les noisettes, la béchamel et le thym.
8. Recouvrir avec la pâte à crumble, saupoudrer avec le comté.
9. Laisser cuire au four (180° C) jusqu'à ce le fromage soit bien gratiné.

© La [saucisse de Morteau](#)