



Légumes d'automne façon crumble

Phase : **Active**

Par portion | Apports de référence %

Énergie

305kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
30 min

Cuisson
25 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 350 g de patates douces coupées en fines tranches à la mandoline
- 250 g de carottes coupées en fines tranches à la mandoline
- 250 g de céleri rave coupé en fines tranches à la mandoline
- 100 g de poireau émincé finement
- 200 g lanières de bacon fumé
- 500 ml de bouillon de poule dégraissé
- 50 g de chapelure
- 50 g de noisettes mixées
- 1 gousse d'ail
- 8 grandes feuilles de sauge émincées finement
- 1 cs de thym séché
- poivre, sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Dans une casserole, mettre tous les légumes, le bacon et le bouillon. Ajouter le thym et poivrer. Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes.
- 3.
4. Pendant ce temps, préparer le crumble en mélangeant la chapelure avec les noisettes, la sauge, l'ail écrasé, une pincée de sel et du poivre.
5. Verser la préparation de légumes au bouillon dans un plat à four et parsemer de crumble.
6. Enfourner pour 15 minutes.