

## **Crumble de chou vert au Beaufort et mozzarella**

Je vous propose aujourd'hui une recette de crumble aux légumes, plus précisément aux feuilles de chou vert. Je me suis inspirée d'une recette trouvée sur internet de chou vert à la crème de Saint-Agur et je l'ai adaptée avec les ingrédients que j'avais dans mon réfrigérateur, ce qui a donné un crumble salé au parmesan, avec des feuilles de chou vert fondantes mélangées à du Beaufort et de la mozzarella (et un peu de crème liquide histoire d'alléger le tout :-P).

Bref, une recette idéale pour se réchauffer l'hiver quoi !



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 50 min**

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

1 petit chou vert (environ 300 g une fois nettoyé)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une gousse d'ail

60 g de crème liquide

40 g de mozzarella (ou 6 petites billes)

45 g de Beaufort des Alpes coupé en lamelles

Du sel et du poivre

### ***Pour le crumble :***

#### ***Recette rapide :***

25 g de chapelure

15 g de parmesan

#### ***Recette meilleure :***

25 g de farine

12 g de parmesan râpé

18 g de beurre

Du sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive



### **Préparation :**

1. Coupez la base du chou, effeuillez-le et lavez les feuilles.
2. Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, faites blanchir les feuilles de chou pendant 3 minutes environ. Égouttez les feuilles.
3. Pendant ce temps, épluchez la gousse d'ail et émincez-la finement.
4. Dans un faitout, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail émincé puis les feuilles de chou et faites-les revenir pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les feuilles soient fondantes (comme des épinards).
5. Préchauffez votre four à 210°C (th. 7).
6. Lorsque les feuilles de chou vert sont cuites, ajoutez la crème liquide, salez très légèrement et poivrez.
7. Disposez le tout dans un petit plat à gratin ou dans deux ramequins à crème brûlée.
8. Préparez enfin le crumble salé :  
Si vous êtes vraiment pressé, faites la recette rapide et simplifiée : mélangez dans un petit saladier la chapelure et le parmesan râpé puis parsemez ce mélange sur le dessus des ramequins. Visuellement, vous aurez un résultat qui ressemblera à la photo.  
Si vous avez un peu plus de temps, bien que la recette soit très rapide également, faites la recette 'meilleure' : le crumble sera plus joli visuellement, apportera plus de croquant à la préparation et sera plus savoureux : dans un petit saladier, mélangez la farine, le parmesan râpé, le beurre coupé en morceaux et préalablement ramolli au micro-ondes (surtout pas fondu), le sel et l'huile d'olive. Mélangez avec les mains et répartissez le tout sur les ramequins.
9. Enfournez votre préparation pendant 20 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré puis servez bien chaud !