

Crumble aux pommes de terre

pour 4 personnes

Ingrédients

4	moules à gratin individuels de 2,5-3 dl
un peu	de beurre pour les moules
800 g-1 kg	de pommes de terre à chair farineuse, épluchées, râpées en fines lamelles
1 cc	de sel
un peu	de poivre du Moulin

Crumble:

50 g	de sbrinz, fraîchement râpé
4 cs	de chapelure
4 cs	de farine
½ cc	de paprika
75 g	de beurre, froid, coupé en morceaux
2 cs	de noisettes, finement hachées

Préparation

1. Assaisonner les pommes de terre, répartir dans les moules beurrés.
2. Crumble: travailler tous les ingrédients sauf les noisettes pour obtenir une masse sableuse fine. Incorporer les noisettes.
3. Cuire les pommes de terre 15 minutes au milieu du four préchauffé à 240° C. Parsemer de crumble, cuire encore 10 minutes.

Trucs

Remplacer la moitié des pommes de terre par des carottes ou de la courge.
Accompagner de salade.
Crumble est le terme anglais pour désigner une croûte sablée croustillante.

Plus de 8'000 recettes gratuites pour la cuisine www.swissmilk.ch



Crumble aux pommes de terre