

Crumble au Sainte-Maure et aux noix

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le crumble

- 1 fromage de chèvre de Sainte-Maure pas trop affiné,
- 50 g de farine,
- 50 g de beurre,
- 75 g de cerneaux de noix,
- 40 g de raisins secs,
- 1 pincée de cannelle.

Pour la garniture

- 200 g de jeunes pousses de salade,
- 1 c. à s. de vinaigre,
- 3 c. à s. d'huile d'olive,
- sel, poivre.

Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Ré-hydrater les raisins secs dans 50 ml d'eau bouillante et une pincée de cannelle.

Couper la bûche de chèvre en 8 tronçons égaux.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7). Concasser grossièrement les noix. Dans une jatte, mettre la farine, le beurre en morceaux, les noix, saler, poivrer. Soulever avec les mains les ingrédients et les laisser retomber en frottant les mains l'une contre l'autre pour obtenir un sable grossier.

Dans quatre ramequins, disposer deux rondelles de chèvre, saupoudrer des raisins égouttés, émietter la pâte par-dessus et faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Émulsionner le vinaigre et l'huile. Saler, poivrer. Laver et essorer la salade, la napper de sauce. Servir le crumble dès la sortie du four avec la salade.

Remarque

Choisir un Sainte-Maure très frais, il donnera un goût délicat et une texture fondante, contrastant avec le crumble.

Pour un résultat plus convivial, je prépare en général un crumble unique plutôt que quatre ramequins.