

Iucullus succullus



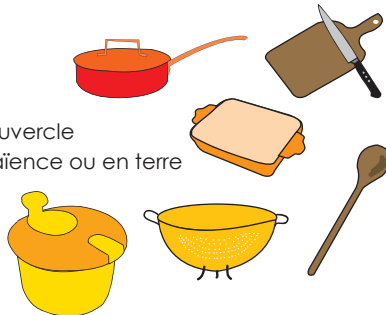
CRUMBLE AUX ÉPINARDS, CHAMPIGNONS ET NOIX

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 5 minutes + 20 minutes
(Pour 4 personnes)



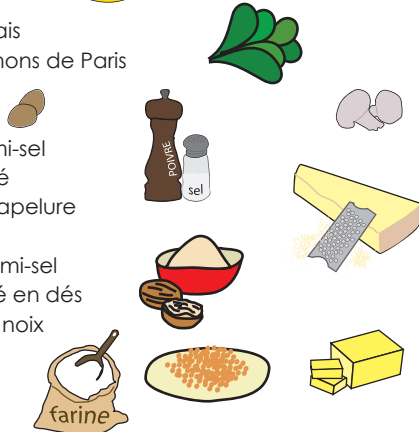
Les ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 couteau de cuisine
- 1 sauteuse avec un couvercle
- 1 plat pour le four en faïence ou en terre
- 1 passoire
- 1 cuiller en bois
- 1 essoreuse à salade



Les ingrédients :

- 400 g d'épinards frais
- 200 g de champignons de Paris
- sel et poivre
- noix de muscade
- 20 g de beurre demi-sel
- 50 g de comté râpé
- 2 c. à soupe de chapelure



Pour le crumble :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g comté coupé en dés
- 50 g de poudre de noix
- 50 g de farine
- 50 g de chapelure
- poivre
- noix de muscade



Coupe en gros dés le beurre que tu étales sur le fond du plat, ainsi que sur les côtés jusqu'en haut avec les doigts. Avec une lame de couteau, ôte la terre des pieds de champignons. Lave-les sous l'eau froide et égoutte-les.

Sur une planche coupe chaque champignon en deux, puis coupe-le en lamelles. Fais-les cuire dans une casserole pour qu'ils perdent leur eau. Égoutte-les à nouveau, puis mets-les dans le plat beurré.

Enlève la queue des feuilles d'épinards. Lave-les dans une bassine remplie d'eau froide. Égoutte les feuilles dans une essoreuse à salade. Dans la sauteuse fais fondre 20 g de beurre demi-sel. Lorsque le beurre est fondu, ajoute les feuilles d'épinards sans avoir peur de presser avec la main pour que toutes les feuilles entrent. Mélange, couvre et fais cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que les feuilles deviennent vert foncé. Égoutte-les aussitôt

dans une passoire.

Pour préparer le crumble, verse dans un saladier, la farine, la chapelure, la poudre de noix et mélange. Sur une planche, avec un couteau de cuisine, coupe le beurre demi-sel et le comté en petits dés que tu ajoutes au saladier ainsi que du poivre et de la noix de muscade. Mélange avec tes mains : tes doigts doivent être écartés pour ne pas faire fondre le beurre avec la chaleur de ta main. Soulève régulièrement la masse jusqu'à ce que tu obtiennes comme un gros sable.

Préchauffe le four 180 °C / thermostat 6. Ajoute sur les champignons du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade. Saupoudre d'une couche de fromage râpé et de deux cuillères à soupe de chapelure. Étale les feuilles d'épinards sur les champignons. Répartis le crumble sur les épinards et mets aussitôt le plat au four. Laisse cuire environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le crumble ait une belle couleur dorée.