

## Crumble de topinambour



20' Temps de préparation

20' Temps de cuisson

Niveau

**FACILE**

### Ingrédients

- 600 g de Topinambour
  - 60 g de Farine
  - 25 g de noisettes décortiquées
  - 75 g Beurre mou
- Huile, sel & poivre



**1** Préchauffez le four à 180°C puis commencer à réaliser la pâte à crumble. Pour cela mixez les noisettes décortiquées grossièrement au hachoir. Dans un saladier, mélangez la farine avec les noisettes hachées et ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux et une pincée de sel. Malaxez les ingrédients entre eux avec les doigts jusqu'à obtenir un sable assez grossier. Réservez la pâte à crumble au frais.

**2** Épluchez les topinambours puis coupez-les en morceaux. Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez les morceaux de topinambours et laissez cuire 10 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Puis, égouttez-les.

**3** Dans un plat à gratin allant au four, déposez les morceaux de topinambours cuits puis versez l'huile de noisette. Salez, poivrez à votre convenance. Parsemez ensuite de pâte à crumble puis enfournez et laissez cuire 25 min à 180°C. Une fois cuit, sortez le crumble de topinambours du four et servez aussitôt à vos convives, accompagné d'une petite salade verte.

