

crumble oriental à l'emmental

Recette pour 4 personnes

- 1, 2 kg d'épinards
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche
- 150 g d'Emmental français râpé
- 3 cuillères à soupe de raisins secs blonds
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 1 cuillère à café d'huile de tournesol
- 1 pincée de noix de muscade

Pâte à Crumble :

- 150 g de farine
- 2 cuill. à soupe d'huile figée (laissée au frigo 2 heures minimum)
- 50 g de beurre
- 70 g d'Emmental français râpé
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

■ *Temps de préparation : 30 minutes*
Temps de cuisson : 20 minutes

Servir directement dans les petits moules individuels.



■ Préchauffer le four th. 6 (180°C) pendant 10 mn.

■ Dans la poêle, faire fondre dans un peu de matière grasse, les épinards épluchés, lavés et ciselés grossièrement. Après les avoirs égouttés, et retirés du feu, ajouter la crème fraîche, l'Emmental râpé, les pignons et les raisins secs. Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade.

■ Préparer la pâte à crumble : mélanger du bout des doigts la farine, l'huile figée, le beurre et le sel. Puis incorporer l'Emmental râpé.

■ Répartir la préparation aux épinards dans des moules individuels à soufflé et recouvrir de pâte à crumble. Saupoudrer de cannelle et enfourner 20 mn à th. 6.