



Crumble de crevettes et légumes gratinés

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g Crevettes d'Equateur cuites ASC
2 carottes
2 carottes jaunes
2 oignons rouges
1 petit poireau
1 courgette
2 patates douces
1 jus de citron
10 cl de vin blanc
20 cl de bouillon de légumes ou de volaille
Huile d'olive, sel, poivre

Pour le crumble :

70 g de beurre
70 g de farine
70 g de parmesan râpé
40 g d'emmental râpé
Sel, poivre, muscade



Préparation :

1. Laver et éplucher les carottes et les patates douces. Laver le poireau et la courgette. Émincer le poireau et tailler le reste des légumes en petits dés d'1 cm et réserver.
2. Ciseler les oignons en petit dés et les faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Rajouter les légumes en dés et le poireau émincé et continuer à faire revenir 5 min.
3. Déglacer avec le vin blanc et le jus de citron et laisser légèrement réduire. Ajouter le bouillon de légumes et cuire 5 à 10 min en remuant de temps en temps. Ajouter les crevettes et mijoter 5 min puis assaisonner et réserver.
4. Préparer la masse à crumble en mélangeant la farine avec le parmesan râpé et incorporer le beurre en petits dés. Sabler le tout du bout des doigts. Assaisonner le crumble selon vos envies : vous pouvez ajouter des herbes hachées, persil, ciboulette, aneth...
5. Préchauffer le four à 200°C. Répartir le mélange de crevettes et de petits légumes dans un ramequin ou un plat à gratin et recouvrir de crumble et d'emmental râpé.
6. Enfourner 15 à 20 min jusqu'à ce que le crumble et l'emmental soient bien dorés et gratinés.
7. Servir chaud avec une petite salade verte, un coleslaw ou une salade d'avocats.