

## Crumble aux 3 fromages (roquefort, chèvre, parmesan)



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Servez avec une salade assaisonnée à l'huile de noix.*

### Ingrédients

- 100 g de roquefort
- 0,5 bûche de chèvre (saint maure)
- 50 g de parmesan
- 50 g de farine
- 25 g de beurre
- 2 échalotes
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Découpez le fromage de chèvre en rondelles.
- 3 Émiettez le Roquefort.
- 4 Dans une sauteuse, faites suer les échalotes émincées quelques minutes. Salez, poivrez.
- 5 Dans un saladier, malaxez du bout des doigts la farine avec le parmesan et le beurre fondu.
- 6 Répartissez les échalotes dans le fond d'un plat à gratin, recouvrez avec les fromages, puis de la pâte sablée.
- 7 Mettez au four 15 minutes, puis 5 minutes sous le grill.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

