CRUMBLE DE CHAMPIGNONS

AUX MARRONS

Recette pour 10

Temps de préparation 25 Min

INGRÉDIENTS

Crumble de champignons aux marrons

- 2 kg de mini champignons Magda
- 500g de marrons Magda
- 500g de farine
- 500g de parmesan
- 300g de beurre

PRÉPARATION

1. Versez les champignons dans une casserole d'eau bouillante salée. Portez à ébullition pendant 4 minutes puis égouttez-les. Réservez.
2. Faites cuire les marrons à l'eau bouillante pendant 10 minutes.
3. Dans une poêle, faites revenir quelques échalotes au beurre. Une fois translucides, ajoutez les champignons et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Mélangez la préparation avec les marrons.
5. Préparez la pâte à crumble avec la farine, le parmesan et le beurre jusqu'à obtenir un sable de parmesan.
6. Préchauffez votre four à 180°C.
7. Répartissez les champignons et les marrons dans des cassolettes individuelles, enfournez 30 minutes.

ASTUCE DU CHEF

Pour une touche sucrée-salée, vous pouvez ajouter des quartiers de figues en fin de cuisson de la poêlée.