

Cassolette au Bresse Bleu en crumble de pain d'épices



Je l'ai fait en tarte donc j'ai doublé les doses comme suit

- 250 g de Bresse Bleu
- 1 petit brocoli
- 600 g de pommes de terre à chair ferme (charlotte, roseval...)
- 200 g de lardons
- 4 tranches de pain d'épices
- 1 c. à soupe de farine
- 60 g de beurre
- gros sel, poivre

Préparation

pour Cassolette au Bresse Bleu en crumble de pain d'épices

Pelez les pommes de terre et coupez-les en lamelles. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, détaillez le brocoli en morceau sans abîmer les fleurettes. Faites-les cuire également à l'eau bouillante salée (elles doivent rester « al dente »). Faites rissoler les lardons 2 min sur feu vif, égouttez-les et laissez-les tiédir.

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6).

Faites griller les tranches de pain d'épices : elles doivent être bien desséchées, sans avoir commencé à brunir. Émiettez-les jusqu'à obtention d'une chapelure grossière. Incorporez le beurre et la farine en travaillant le mélange du bout des doigts.

Poudrez la préparation entre les paumes. Coupez la moitié du Bresse Bleu en dés et ajoutez-les.

Mélangez sans écraser les dés de Bresse Bleu.

Répartissez, dans 4 ramequins individuels, les lamelles de pommes de terre, les fleurettes de brocoli, le reste du Bresse Bleu coupé en dés et les lardons rissolés.

Couvrez de crumble de pain d'épices, sans tasser.

Enfournez 10 min.

Astuces

pour Cassolette au Bresse Bleu en crumble de pain d'épices

En saison, préparez cette recette avec des légumes d'été : tranches de courgettes et de tomates, lanières de poivron, oignon rouge...

[Recette de : cuisineaz.com](http://cuisineaz.com)