

## Crumble de chou fleur au chèvre et au bacon

### Les ingrédients :

- 50g de farine
- 50g beurre
- 40g chapelure
- poivre
- 600 g chou-fleur
- 180 g bûche de chèvre
- 100 g à 150 g d'allumettes de bacon
- 2 à 3 pommes de terre
- 12 cl Crème liquide
- 1 jus de citron pressé

### Le matériel :

- couteau
- casserole
- passoire
- 1 plat
- 1 terrine

### Préparation :

Lave les pommes de terre

Fais les cuire à l'eau bouillante salée

Une fois cuite, égoutte les, pèle les puis coupe les en cubes.

Détache les bouquets de chou - fleur ,

lave les puis cuits les dans de l'eau bouillante salée et citronnée

Egoutte.

Préchauffe le four à 180° c (th.6).

Mets le chou-fleur et les cubes de pomme de terre dans 1 plat

Ajoute les allumettes de bacon puis le chèvre, préalablement découpé en rondelles . Arrose de crème, poivre.

Prépare la pâte à crumble : dans une terrine .

Melange du bout des doigts la farine

la chapelure , le poivre ( 1 pincée ) et le beurre coupé en morceaux jusqu'à l'obtention d'une préparation à l'aspect " Sablonneux".

Répartis la pâte à crumble sur la préparation au chou-fleur.

Fais cuire pendant 20mn à 200°c .

Deguste chaud et accompagne d'une salade verte.