



# Crumble salé poireaux, Bleu & saucisse de Montbéliard

4  
personnes

Temps de préparation  
30 minutes

Temps de cuisson  
30 minutes

## Ingrédients

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 100 G DE BLEU
- 2 BLANCS DE POIREAUX
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 PINCÉE DE NOIX DE MUSCADE
- SEL, POIVRE
- 100 G DE FARINE
- 90 G DE BEURRE

## Étape 1

Faites cuire les saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.

## Étape 2

Coupez les saucisses de Montbéliard en rondelles.

## Étape 3

Lavez et coupez les poireaux en rondelles. Faites revenir à la poêle.

## Étape 4

Ajoutez la crème fraîche, la noix de muscade et les saucisses de Montbéliard dans la poêle.

## Étape 5

Mettez la préparation dans un plat. Déposez les morceaux de Bleu par-dessus.

## Étape 6

Pour le crumble, coupez le beurre mou en petits dés et mélangez manuellement avec la farine.

## Étape 7

Déposez le crumble sur le plat. Enfouez à 180°C pendant 25 minutes.