

# CRUMBLE LEGUMES-PISTACHES-NOISETTES

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 + 20 min



**150 g de carotte épluchée**  
**150 g de céleri rave épluché**  
**1 petit cœur de céleri branche**  
**1 belle gousse d'ail**  
**30 g de noisettes décortiquées**  
**30 g de pistaches non salées**  
**40 g de beurre**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Couper carotte & céleri en fin bâtonnets (j'ai utilisé mon robot et ma râpe à julienne).
- 2 Ciseler les feuilles du céleri, réserver. Couper les branches du céleri en petits tronçons.
- 3 Peler et hacher l'ail.
- 4 Faire fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, ajouter l'ail, les légumes. Mélanger et faire cuire 5 min en remuant souvent. Saler et poivrer.
- 5 Verser 50 ml d'eau et laisser cuire 10 min à couvert à feu modéré, ajouter les feuilles de céleri ciselées, remuer et faire cuire encore 2 min à découvert.
- 6 Hacher grossièrement les pistaches et les noisettes, les mélanger du bout des doigts aux 20 g de beurre restants.
- 7 Allumer le four à 180°C (th 6).
- 8 Répartir les légumes dans des ramequins et parsemer le dessus de la pâte à crumble.
- 9 Mettre au four pour 20 min environ ou jusqu'à ce que le crumble soit doré.
- 10 Servir chaud.