Crumble de champignons et fèves au "beurre" d'ail persillé

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 crumbles

~ La garniture ~

- 250 g. de girolles entières
- 450 g. de de champignons de Paris émincés
- 200 g. de fèves pelées
- 1 grosse échalote
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel marin de Noirmoutier
- Poivre du moulin

~ La pâte à crumble ~

- 200 g. de farine de blé
- 100 g. de margarine végétale
- 4 brins de persil frais
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de graines de courge
- Sel marin de Noirmoutier
- Poivre du moulin

La recette de Juliette

~ La garniture ~

1. Émincer l'échalote. La faire revenir 2 minutes dans une poêle huilée. Y ajouter les champignons et la gousse d'ail émincée et laisser cuire 5 minutes à feu doux.
2. Égoutter les champignons (conserver le bouillon pour l'ajouter à une soupe ultérieurement !) et les remettre sur le feu moyen pendant 10 minutes supplémentaires.
3. Plonger les fèves dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 minutes. Égoutter.
4. Ajouter les fèves aux champignons avec 2 c. à s. d'huile d'olive. Assaisonner à convenance. Mélanger.
5. Placer les légumes dans le fond de 4 ramequins individuels préalablement huilés.

~ La pâte à crumble ~

1. Préchauffer le four à 210° C., th. 7.
2. Émincer l'ail, ciseler le persil.
3. Mélanger, dans l'ordre, tous les ingrédients de la pâte du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

~ La phase finale ~

1. Émietter la pâte à crumble sur les légumes. Enfourner pour 10-15 minutes à 210° C.
2. Déguster au sortir du four, accompagné d'une salade verte.