

# Crumble de blettes au gorgonzola

**Pour 4 personnes**

- 1 botte de blettes (environ 800 gr)
- 80 gr de speck
- 100 gr de gorgonzola
- 20 cl de crème fleurette
- 40 gr de farine d'orge mondé (ou de blé)
- 40 gr de poudre d'amande
- 40 gr de parmesan
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de pignons de pin
- 2 cuil. à soupe de chapelure
- sel, poivre

Réaliser la pâte à crumble. Dans un bol, placer la farine, la poudre d'amande, le parmesan râpé et l'huile d'olive. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Incorporer à ce mélange les pignons de pin et la chapelure puis réserver au frais.

Laver les blettes. Séparer les côtes du vert. Découper les côtes en petits morceaux d'environ 2 cm. Les faire blanchir dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Les égoutter.

Découper les feuilles en lanières et les faire cuire dans une poêle avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive (compter 10 minutes de cuisson).

Faire chauffer la crème dans une casserole, ajouter le gorgonzola et remuer jusqu'à ce que le tout soit en crème.

Lorsque les feuilles sont cuites, rajouter dans la poêle le speck grossièrement découpé, la crème au gorgonzola et les côtes égouttées. Bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 200°.

Huiler légèrement un plat, verser la poêlée de blettes, recouvrir du crumble et enfourner pour 20 minutes environ, le dessus doit être doré.

Servir bien chaud.