

## *Crumble de Flageolets au Chèvre*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- FLAGEOLETS	500g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	100g frais
- CRÈME FRAÎCHE	5-6 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	30g
- PARMESAN RÂPÉ	30g
- CHAPELURE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Egouttez et rincez les flageolets sous l'eau froide.
- Dans un saladier, mélangez-les avec le fromage de chèvre, la crème, sel et poivre.
- Versez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre légèrement le beurre au micro-onde. Mélangez-le du bout des doigts avec la farine, la chapelure et le parmesan.
- Répartissez le crumble sur les flageolets.
- Enfournez 25-30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.