

## **Crumble aux carottes (à base de fêta)**

Pour un plat à gratin moyen :

- 750 g de carottes
- 150 g de fêta coupée en dés
- 2 càs de son d'avoine (magasin bio et peut-être grandes surfaces maintenant)
- 2 càs de chapelure
- 1 càs de pignons de pin

Eplucher et émincer très finement les carottes à l'aide d'un robot, voire à la main.

Les blanchir 5 min dans de l'eau bouillante. Les égoutter, saler et réserver.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts la fêta, le son d'avoine, la chapelure et les pignons.

Verser les carottes dans le plat à gratin, recouvrir de pâte à crumble.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 min et mettre 5 min en position grill.

Servir avec des blancs de poulet grillés par exemple.

