

**Crumble de faux gras, pomme
et châtaigne (vegan)**

**Crumble de faux gras, pomme et
oignon, châtaigne et quinoa**



Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de faux gras (du commerce, marque Gaia, ou maison, selon la [recette de Healthy Malo](#) par exemple)
- 1 oignon jaune
- 1 pomme Golden
- 40 g de farine de châtaigne
- 40 g de poudre d'amande
- 40 g de [margarine végétale](#)
- 20 g de farine de quinoa (que l'on peut remplacer par une farine de riz-complet)
- 1/2 c. à café de quatre-épices
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).

2. Peler la pomme et l'oignon et les couper en fines lamelles.
3. Faire revenir les lamelles dans l'huile d'olive, à découvert et sur feu moyen, 6 à 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson.
4. Verser les farines, la poudre d'amande, la margarine et le quatre-épices dans un robot et mixer jusqu'à obtenir une pâte à crumble.
5. Couper le faux gras en 4 tranches.
6. Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé et déposer 4 emporte-pièces sur le papier.
7. Déposer des lamelles de pomme dans le fond des 4 emporte-pièces, puis des lamelles d'oignons.
8. Déposer les tranches de faux gras sur les lamelles et recouvrir de pâte à crumble.
9. Enfourner 20 minutes.
10. Déguster tiède avec un chutney et de la mâche par exemple.

[themoneytizer id=13364-16]