



CRUMBLE DE POTIMARRON

- 8 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de potiron
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de chapelure
- 200 g de parmesan râpé
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 200 g de beurre doux mou + un peu plus pour le plat
- sel, poivre au goût

USTENSILES

- Casserole
- Passoire
- Planche à découper
- Couteau
- Balance
- Saladier
- Plat (compatible four)

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 45 min
- Cuisson | 25 min

MÉTHODE

- 1 Verser un grand volume d'eau salée dans une casserole. Ajouter le cube de bouillon de volaille, puis placer la casserole sur feu vif et porter à ébullition.

Pendant ce temps, éplucher et couper en deux le potiron. Retirer les pépins et les filaments, puis le couper en gros cubes.

Dès l'ébullition, plonger les cubes de potiron dans l'eau bouillante, baisser le feu à feu moyen et laisser cuire pendant 5 min ou jusqu'à ce que les cubes de potiron soient tendres.

Quand les cubes de potiron sont cuits, les égoutter dans une passoire et réserver.
- 2 Préchauffer le four à 180°C ou sur th. 6.

Couper le beurre en dés.

Verser la farine, la chapelure, la poudre d'amandes, les dés de beurre et le parmesan râpé dans un saladier. Malaxer le tout avec les doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite, puis réserver.
- 3 Beurrer un plat allant au four. Verser les cubes de potiron cuits dans le fond du plat, puis émietter la pâte sableuse par-dessus. Saler et poivrer selon vos goûts.

Enfourner le plat dans le four préchauffé et laisser cuire le crumble pendant 20 min ou jusqu'à ce que sa surface soit dorée.