

Crumble de courge au fromage et aux noix



Ingrédients

- 650g de potimarron (ou autres variété de courge)
 - 25g de comté (ou parmesan, gruyère)
 - 25g de beurre
 - 50g de farine
 - quelques noix
- sel, poivre, cannelle, muscade

Option : faire une couche de lard fumé et d'oignon (dorée à la poile)

Préparation

Faire revenir le potimarron dans une poêle avec une noix de beurre (garder la peau, elle donne un goût plus prononcé au plat) jusqu'à obtenir une purée. Saler, poivrer, et ajouter de la cannelle et de la noix de muscade.

Dans un saladier, malaxer votre beurre en y ajoutant les noix concassées, le fromage râpé et la farine pour obtenir une pâte sableuse. Dans le fond de votre plat, placer la purée de potimarron et répartir les miettes sur la surface pour obtenir l'apparence d'un crumble.

Enfourner 20 minutes à 180 et finir par quelques minutes sous le grill.