



Crumble et gratins de légumes Crumble de potiron



1h25 **15 min** **1h10** **0** **428**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le crumble

1 kg **Potiron(s)**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
50 ml **Eau**
50 g **Lardon(s)**
1 **Noix de muscade en poudre**
3 c. à soupe **Persil plat**
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
60 g **Beurre**
60 g **Farine complète**
40 g **Parmesan**
40 g **Noisette(s) en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du potiron

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un couteau, éplucher le potiron, retirer les filaments si nécessaire ainsi que les graines. Couper la chair en cubes de même taille afin de favoriser une cuisson. Émincer l'oignon.
- 3 Disposer le tout dans le plat, ajouter l'huile, la noix de muscade et mélanger.
- 4 Verser l'eau et faire cuire pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que le potiron soit tendre.

Étape 2

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Pendant ce temps, émietter du bout des doigts la farine, la poudre de noisette, le parmesan râpé avec le beurre froid coupé en dés.
- 2 Malaxer le tout de façon à obtenir une sorte de gros sable. Il ne faut surtout pas obtenir une pâte homogène, c'est le secret d'un crumble réussi.

Étape 3

Cuisson et dressage du crumble

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Dans une sauteuse, faire revenir les lardons avec le persil émincé pendant quelques minutes.
- 3 Une fois le potiron cuit, l'écraser grossièrement à la cuillère ou à l'aide d'une fourchette. Ajouter la crème fraîche épaisse et les lardons. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du sel et du poivre.
- 4 Recouvrir ce mélange avec la pâte à crumble. Enfourner pendant 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- 5 Servir tiède.