

Recette du Crumble de potiron au parmesan

Ingrédients



500 g de potiron



sel, poivre



50 g de chapelure



50 g de farine



50 g de poudre d'amandes



100 g de parmesan râpé



125 g de beurre doux mou
+ un peu plus pour le plat



1 cube de bouillon volaille



Pour 4 personnes

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.

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

3 - Dès l'ébullition, plonger les cubes de potiron dans l'eau bouillante, laisser cuire pendant 5 min ou jusqu'à ce que les cubes de potiron soient tendres.

4 - Quand le potiron est cuit, égoutter dans une passoire et réserver. Préchauffer le four à 180°C ou sur th. 6. Couper le beurre en dés.

5 - Verser la farine, la chapelure, la poudre d'amandes, les dés de beurre et le parmesan râpé dans un saladier. Malaxer le tout avec vos doigts pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui s'effrite, puis réserver.

6 - 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.

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

8 - Servir tiède accompagné d'une viande ou d'une volaille grillée.