

Crumble de potimarron et noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 gros potimarron, ou deux petits,
- 100 g de noix concassées,
- 30 g de farine de châtaignes,
- 60 g de beurre salé,
- Sel fin, poivre, muscade.

Préparation : 15 min. Cuisson : 40 min.

Laver le potimarron et le couper en quatre. Vider les graines. Il est inutile de l'éplucher. Couper la chair en cubes (2 cm de côté environ), puis la faire revenir dans une cocotte avec 10 g de beurre et la muscade, 20 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

Pendant ce temps préparer le crumble en mélangeant les noix concassées grossièrement, le reste de beurre, le sel, le poivre et la farine de châtaignes.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à gratin, y placer la chair de potimarrons, puis recouvrir de crumble. Enfourner pour une vingtaine de minutes.

Remarques : Pour amalgamer le crumble, on peut remplacer le beurre par un fromage frais (St-Môret ; Boursin aux noix ; etc.).