



Crumble de courge musquée et patate douce

Difficulté :    

Préparation : 50 min

Coût : 7 €

Pour : 4 personnes

Ingrédients

700 g de courge muscade épluchée

200 g de patate douce

2 oignons rouges

150 g de farine

100 g de beurre demi-sel ramolli

80 g de parmesan râpé

15 noisettes

Huile d'olive

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et rincez la courge muscade et la patate douce, Epluchez les oignons.
- Découpez la courge muscade, la patate douce et les oignons en cube de taille moyenne. Puis, faites-les cuire à la vapeur durant 8 minutes.
- Réalisation de la pâte du crumble : Farinez votre plan de travail. Déposez la farine et le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Travaillez le tout avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance grumeleuse.
- Concassez les noisettes et ajoutez-le à la préparation. Ajoutez le parmesan râpé et réservez.
- Une fois les légumes cuits, déposez-les, encore chauds, dans un plat allant au four. Écrasez grossièrement les légumes à l'aide d'une fourchette afin de les mélanger et ajoutez un filet d'huile d'olive.
- Parsemez le dessus de la purée de l'appareil à crumble. Enfournerez votre plat durant 20 min.

