

Crumble au potimarron et aux noisettes

Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 200 g de farine
- 100 g de margarine
- 180 g de noisettes
- sel
- 1kg200 de potimarron
- 200 g d'oignon
- thym, sel, poivre

Préparation

Peler, enlever les graines et couper en cubes le potimarron.

Faire cuire le potimarron et l'oignon dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter 5cl d'eau et les épices.

Couvrir et laisser cuire pendant 15 min.

Mixer les noisettes.

Mélanger la farine et la poudre de noisettes.

Ajouter la margarine coupée en dès.

Mélanger pour former le crumble.

Préchauffer le four à 180°C.

Arrêter la cuisson du potimarron et enlever l'eau résiduelle.

Répartir le potimarron dans un plat allant au four.

Émietter le crumble au-dessus du potimarron.

Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 25 janvier 2020

mimmydou.fr