

Crumble au potiron

Pour 6 personnes:

1 kg de potiron

*200 g de cantal (ou
gruyère)*

2 oignons

*80 g de beurre salé
persil*

150 g de farine complète

1 cuillère à soupe de crème fraîche



Préchauffez le four (180°C). Épluchez le potiron et coupez-le en gros cubes. Emincez finement les oignons puis disposez-les avec le potiron dans un plat à gratin. Versez un peu d'eau au fond, et faites cuire au four pendant 35 minutes (à la fin, les cubes de potiron doivent pouvoir être écrasés à la fourchette).

Pendant ce temps, confectionnez les miettes : mélangez du bout des doigts la farine et le beurre et émiettez-y 80g du fromage.

Sortez le plat du four, écrasez le potiron, ajoutez la crème fraîche et le reste du fromage coupé en petits dés. Répartissez les miettes et parsemez de persil haché. Remettez dans le four chaud et laissez cuire 20 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Servez chaud.

Pour finir... On peut aussi ajouter de fines lanières de jambon fumé ou de bacon après avoir écrasé les cubes de potiron.