

Crumble de potimarron

avec le Bourgogne Pinot Noir



 4 personnes  40 minutes

INGREDIENTS

750 g de chair de potimarron
1 noix de beurre pour le plat
sel et poivre du moulin

Pour le crumble :

100 g de flocons d'avoine
80 g de beurre ramolli
50 g de parmesan râpé
40 g de graines de
potimarron
2 c. à s. de farine

PREPARATION

1. Coupez la chair du potimarron en cubes de 3 cm. Faites-les cuire 5 à 10 min à la vapeur, en les salant légèrement, jusqu'à ce qu'ils soient justes tendres quand on les pique. Égouttez-les.
2. Préparez les miettes du crumble : mettez le parmesan, la farine, les flocons d'avoine, les graines de courge et le beurre coupé en petits morceaux dans un grand bol, puis amalgamez les ingrédients en malaxant du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance très granuleuse.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez largement un plat à gratin. Écrasez la moitié du potimarron à la fourchette, étalez-le dans le plat et disposez le reste des morceaux dessus.
4. Salez, poivrez, recouvrez des miettes de crumble et enfournez. Faites cuire 20 à 25 min, ou jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez reposer 5 min à la sortie du four avant de servir.

