



CRUMBLE DE POTIMARRON

Cette recette de Cyril Lignac est vraiment très très bonne. Le parmesan relève bien le goût du potimarron et le croustillant de la panure contraste à merveille avec l'onctuosité de la purée.

Pour 6 personnes :

1 beau potimarron

120 g de beurre

100 g de parmesan

50 g de farine

50 g de chapelure

50 g de poudre d'amande

1 cube de bouillon de volaille

Crème fraîche

Laver puis couper votre potimarron en dés.

Le faire cuire dans l'eau agrémentée du cube de bouillon de volaille.

Quand le potimarron est cuit (vérifier sa cuisson en plantant la lame d'un couteau dans sa chair, s'il s'enfonce facilement c'est que c'est prêt), le réduire en purée.

Ajouter un peu de crème fraîche et assaisonner selon votre goût.

Préparer le crumble en travaillant à la main la farine, la chapelure (réalisée en écrasant 3 biscottes), la poudre d'amande et le beurre.

Verser votre purée de potimarron dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels.

Enfourner une vingtaine de minutes à 210°C

Bon appétit.....