

Crumble potimarron - bacon - fromage



Pour 6 personnes



Recette

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Épluchez le potimarron et coupez le en gros cubes. Émincez les oignons.
3. Mettez le tout dans le plat de cuisson avec un peu d'eau. Placez le plat dans le four pendant 30min (le potimarron doit s'écraser facilement).
4. Pendant la cuisson des légumes, préparez le crumble. Mélangez du bout des doigts la farine et le beurre en pommade et ajoutez 80g de fromage râpé puis mélangez de nouveau.
5. Sortez le plat du four et écrasez grossièrement le potimarron à la fourchette. Ajoutez le jambon fumé (ciselé auparavant), la crème crue et le reste de fromage.
6. Répartissez le reste de fromage râpé dessus et remettez au four.
7. Laissez cuire environ 20min jusqu'à ce que le crumble soit doré.
8. Bon appétit ! Servez avec une bonne salade verte.

Ma liste de courses



1 kg potimarron
EARL de Nouère (86)



2 oignons
EARL de Fontenaille (86)



200g de jambon ou rôti fumé
Variantes:

lardons



GAEC Varenne-Epine (37)



150g farine
Vincent Raffault (37)



1 cuillère à soupe de crème
crue
80g de beurre 1/2 sel



Fromage de vache à raper
Le Pré Joly et/ou
Fromagerie des Frisonnes (86)