

# 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 râper

Le Pré Joly et/ou

Fromagerie des Frisonnes

(86)