

Crumble de potimarron

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de potimarron
- 200 g de pomme de terre

Pâte à crumble ;

- 50 g de farine de blé noir
- 50 g de germe de blé (vous pouvez tout à fait mettre 100g de farine si vous n'avez pas de germe de blé)
- 40 g de beurre
- 40 g de noisettes
- 80 g de coppa
- 30 g de parmesan

Préparation :

1. Préparez les légumes : coupez le potimarron en petits cubes, (s'il est bio, vous pouvez garder la peau), épluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux. Mettez à cuire les légumes à la vapeur pendant 20 minutes.
2. Allumez le four à 190°C.
3. Faites cuire les tranches de coppa dans une poêle pendant quelques minutes. Une fois que la coppa est cuite et refroidie, coupez-la en petits morceaux.
4. Mélangez la farine avec le beurre pour former une pâte granuleuse, concassez les noisettes et ajoutez-les.
5. Placez les légumes dans le plat à gratin, puis ajoutez la pâte à crumble et terminez par le parmesan râpé.
6. Mettez au four pendant 15 min, puis terminez par la position grill. Il ne reste plus qu'à savourer ce plat d'automne avec une belle salade verte.

