

Crumble de potimarron au fromage de chèvre



Préparation : 20' + 30' de cuisson

Matériel : 1 casserole + 1 couteau + 1 planche à découper + 1 saladier + 1 plat pour le four

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 potimarron
- 1 fromage de chèvre frais
- filet d'huile d'olive
- 1 c. à café de thym
- sel, poivre

Pâte à crumble

- 150 g de farine de blé ou maïs si sans gluten
- 75 g de beurre allégé mou

Préparation :

1. Pelez le potimarron et ôtez les pépins. Coupez-le en morceaux et faites-le cuire à la vapeur pendant 5 min. Egouttez-les bien et déposez-les dans un plat à gratin.
2. Découpez le fromage de chèvre frais en morceaux et disposez-le sur les potimarrons (ou émiettez-le s'il est plus sec).
3. Versez un filet d'huile d'olive, parsemez de thym, salez et poivrez.
4. Coupez le beurre (sorti tôt du frigo pour qu'il ait ramolli) en morceaux et mettez-le dans un saladier avec la farine. Malaxez bien jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
5. Emiettez-la préparation dans le plat à gratin pour couvrir le potimarron et le fromage.
6. Mettez au four th6 pendant environ 30 minutes.