



Crumble de butternut et chèvre

Phase : **Active**

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
10 min

Cuisson
15 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 200 g de courge butternut coupé en dés
 - 50 ml de crème liquide 7%
 - 1 pincée de noix de muscade
 - 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
 - 30 g de buche de chèvre
 - 1 cuillère à soupe de noisettes torréfiées
 - 25 g de farine
 - 20 g de beurre allégé
 - 1 cuillère à café de cassonade
 - 1 pincée de sel
- ◇poivre et sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°. Faites cuire le potimarron à la vapeur pendant 10 minutes.
2. Ecrasez-en la moitié sommairement à la fourchette.
3. Beurrez un plat à gratin et étalez-y la purée de potimarron dans le fond et le reste des morceaux par-dessus.
4. Mélangez la crème avec du poivre, du sel et de la muscade et ajoutez le mélange sur les légumes. Ajoutez le chèvre en rondelle par-dessus.
5. Préparez le crumble en mélangeant la farine, le parmesan, et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Ajoutez les noisettes et mélangez à nouveau.
6. Étalez le crumble à la surface du plat et enfournez 25 minutes.