

Crumble de potiron



Ingrédients (*pour une personne*)

- 1 potimarron
- 2 cs de flocons (avoine ou mélange)
- 2 cs de farine
- 50 g de fromage de chèvre
- 1 cs de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de beurre
- thym
- persil
- huile de noix
- sel/poivre

Recette

1. Couper le potiron en cube et le faire cuire dans une casserole avec un verre d'eau.
2. Confectionner la pâte à crumble en mélangeant les flocons, la farine, le beurre, le parmesan et le sel, idéalement avec les doigts.
3. Dans un plat allant au four, couper l'ail, ajouter le potiron, l'huile et le fromage de chèvre, sel/poivre/herbes.
4. Saupoudrer de la pâte à crumble.
5. Cuire dans un four à 200° pendant 30 minutes.