

# Crumble de potimarron



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron
- 400g de carottes
- 1 buche de chèvre
- 2 branches de thym
- 2échalote
- sel et poivre

Pour la pâte :

- 50g de farine
- 50g de flocons d'avoine
- 50g d'amandes ou de noisettes
- 100g de beurre
- 50g de parmesan



## Recette:

1. Couper le potimarron en deux, l'épépiner, l'éplucher et le couper en cubes.  
Laver et couper les carottes en rondelles. Epluchez et émincer l'échalotte.  
Les faire bouillir dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.
2. Répartir dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive, saupoudrer de thym, saler et poivrer.
3. Emietter le fromage de chèvre coupé en morceaux.
4. Préparer la pâte à crumble dans un saladier : mélanger la farine, les flocons d'avoines, les amandes réduites en poudre, le parmesan et le beurre du bout des doigts jusqu'à ce que cela forme de grosses miettes (ne pas trop travailler). Répartir sur le potimarron.
5. Cuire à 180° pour 25 minutes.

**Bon appétit !**

# Crumble de potimarron



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron
- 400g de carottes
- 1 buche de chèvre
- 2 branches de thym
- 2échalote
- sel et poivre

Pour la pâte :

- 50g de farine
- 50g de flocons d'avoine
- 50g d'amandes ou de noisettes
- 100g de beurre
- 50g de parmesan



## Recette:

1. Couper le potimarron en deux, l'épépiner, l'éplucher et le couper en cubes.  
Laver et couper les carottes en rondelles. Epluchez et émincer l'échalotte.  
Les faire bouillir dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.
2. Répartir dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive, saupoudrer de thym, saler et poivrer.
3. Emietter le fromage de chèvre coupé en morceaux.
4. Préparer la pâte à crumble dans un saladier : mélanger la farine, les flocons d'avoines, les amandes réduites en poudre, le parmesan et le beurre du bout des doigts jusqu'à ce que cela forme de grosses miettes (ne pas trop travailler). Répartir sur le potimarron.
5. Cuire à 180° pour 25 minutes.

**Bon appétit !**