

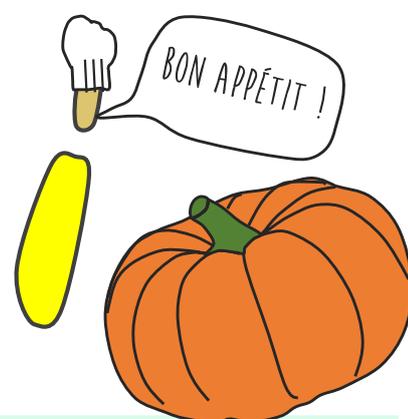
Crumble à la courge et au parmesan



Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 Courge (ou ½ butternut + ½ potimarron)
- 4 carottes
- 125 g de Beurre
- 150 g de Parmesan
- 150 g de Farine
- Quelques brins de thym (facultatif)



1 Coupez en morceaux la courge et les carottes. Les faire cuire à la vapeur ou bien dans une casserole avec de l'eau. Personnellement je mets quelques brins de thym à infuser avec les morceaux de courges et de carottes.

2 Dans un saladier, mettre le parmesan râpé, le beurre mou et la farine. Mélangez avec les mains pendant quelques minutes. La texture va devenir collante au fur et à mesure que l'on mélange avec les mains.

3 Une fois les morceaux de courge et de carottes cuits, bien les égoutter avant de les mettre dans un plat à gratin. Vous n'avez plus qu'à ajouter la préparation du crumble sur le dessus !

4 Enfournez 20 minutes dans un four à 180°C. Bonne dégustation !