



Crumble salé Butternut et bacon

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 1 courge Butternut
- 2 petites pommes de terre
- 1 oignon blanc
- 100g de lardons de Bacon
- 3 c. à soupe de Ricotta
- 1 cube de bouillon « légumes »
- 1 pincée de mélange 5 baies ou poivre concassé
- 1 c.à soupe d'huile d'olive

pour le crumble :

- 80g de parmesan râpé
- 40g de poudre de noisettes
- 40g de farine
- 40g de chapelure fine
- 80g de beurre froid

Matériel : écraseur purée et 6 plats à our individuels

PREPARATION

1 – Eplucher et couper en morceaux la courge Butternut et les pommes de terre. Les mettre à cuire pendant 15 mn dans l'eau additionnée d'un cube « légumes » : ils doivent être fondants. Egoutter et réserver.

2 – Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble. Mélanger les ingrédients secs : farine, poudre de noisettes, chapelure, parmesan. Ajouter le beurre froid en petits morceaux et sabler avec les mains pour obtenir une pâte émiettée. La réserver au frais.

3 – Emincer finement l'oignon. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une petite poêle. Faire revenir doucement l'oignon et les lardons de bacon pendant 10 mn. Stopper la cuisson quand le tout commence à colorer. Réserver.

4 – Passer au presse-purée le mélange courge/pommes de terre (ou écraser avec une fourchette). Ajouter ensuite 3 c. à soupe de ricotta et le mélange oignons/bacon. Assaisonner avec une pincée de 5 baies écrasées ou du poivre concassé. Eviter de saler (le bacon et le parmesan le sont déjà et suffiront à l'ensemble de la préparation).

Préchauffer le four Th 200 °C chaleur tournante.

5 – Remplir de la préparation Butternut des ramequins à crème brûlée. Tasser légèrement. Disposer la pâte à crumble sur le dessus.

CUISSON : Mettre les 6 ramequins en cuisson Th 200°C chaleur tournante pour 15 à 20 mn. Le dessus doit un peu colorer.



Conseils Jardin-des-gourmands.com :

La poudre de noisettes peut être remplacée par de la poudre d'amandes.