

Crumble de potimarron au Vercorais



Crumble de potimarron au Vercorais

Mon panier

- 500 g de potimarron
- 1 oignon
- 135 g de Vercorais (gruyère du Vercors)
- 85 g de faisselle
- Huile d'olive

Pour la pâte à crumble

- 100 g de farine complète ou de blé noir
- 50 g de beurre salé mou
- 50 g de Vercorais émietté



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) • Faire rissoler quelques minutes le potimarron épluché et coupé en dés, avec les oignons émincés, puis disposer le tout dans un plat à gratin • Arroser d'huile d'olive • Faire cuire au four pendant 40 min (jusqu'à ce que le tout puisse être écrasé à la fourchette) • Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble : émietter la farine, le beurre et le fromage • Laisser reposer au frais.

Quand le potimarron est cuit : sortir le plat du four, remuer le tout avec la faisselle et le Vercorais râpé.

Terminer en recouvrant de la pâte à crumble.

Remettre au four pendant 15 min environ.