

Crumble à la courge - pour 6 personnes - Aurélie Sorbe

Ingrédients :

1 kg de courge
200 g de Cantal ou de Gruyère
2 oignons
1 cs de crème fraîche
du persil
150 g de farine complète
80 g de beurre salé

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C. Eplucher la courge et la couper en gros cubes. Emincer finement les oignons et les disposer avec la courge dans un plat à gratin.

Verser un peu d'eau au fond et faire cuire au four pendant 35 minutes (les cubes de courge doivent pouvoir être écrasés à la fourchette).

Pendant ce temps, confectionner les « miettes » : mélanger du bout des doigts la farine et le beurre et y émietter 80 grammes du fromage.

Sortir le plat du four, écraser la courge à la fourchette, ajouter la crème fraîche et le reste du fromage coupé en petits dés. Répartir les « miettes » et parsemer de persil haché. Remettre dans le four chaud et laisser cuire 20 minutes jusqu'à ce que la « croûte » soit bien dorée. Servir chaud.