

Crumble salé à la courge butternut et au parmesan

Pour 4 personnes

Pour le crumble

- 70g de farine
- 70g de beurre
- 70g de parmesan râpé

Pour le gratin

- 1 courge butternut
- 1 oignon
- 1 échalote
- 10 cl de crème fraîche
- Muscade, huile d'olive

Peler la courge et la couper en cubes, la faire cuire à la vapeur.

Pendant ce temps, préparer le crumble, en mélangeant les ingrédients et le mettre au frais.

Faire revenir l'oignon et l'échalote finement émincés dans un peu d'huile d'olive

Ajouter la courge cuite et débarrassée de son eau (éventuellement la presser entre les mains) au mélange oignon et échalote.

Laisser cuire à feu doux et assaisonner à votre goût de sel, de poivre et de muscade.

Ajouter la crème fraîche liquide, la muscade, remuer et éteindre le feu pour laisser reposer.

Verser la préparation dans un plat à gratin, recouvrir du crumble. Mettre au four et faire cuire 15 mn à 180 °.

Zoute crumble met butternutpompoe en parmezaanse kaas

Voor 4 personen

Voor de crumble

- 70g bloem
- 70g boter
- 70g Parmezaanse kaas

Voor de gratin

- 1 butternutpompoe
- 1 ui
- 1 sjalot
- 10 cl verse room
- Nootmuskaat, olijfolie

Schil de pompoe en snij hem in blokjes, stoom hem.

Maak ondertussen de crumble door de ingrediënten en zet hem op een koele plaats weg.

Fruit de fijngehakte ui en sjalot in een beetje olijfolie.

Doe de gekookte en afgegoten pompoe (pers hem eventueel uit met uw handen) bij het ui-sjalotmengsel.

Laat op een zacht vuurtje koken en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Giet de room erbij, bestrooi met nootmuskaat, roer en zet het vuur uit om het gerecht te laten rusten.

Stort de bereiding in een ovenschotel en bedek ze met de crumble.

Zet ze in de oven en laat 15 minuten garen bij 180°.

Butternut squash and parmesan crumble

For 4 people

For the crumble

- 70g flour
- 70g butter
- 70g grated parmesan

For the gratin

- 1 butternut squash
- 1 onion
- 1 shallot
- 10 cl crème fraîche
- Nutmeg, olive oil

Peel the squash and cut into cubes. Steam cook.

Meanwhile, prepare the crumble by mixing the ingredients and putting them in the fridge.

Sauté the finely chopped onion and shallot in a little olive oil.

Pour the water off the squash (possibly squeeze it in your hands) and add to the onion and shallot.

Cook at low heat and season as required with salt, pepper and nutmeg.

Add the crème fraîche, stir, and then take the mixture off the hob and let it rest.

Pour into a baking dish and cover with crumble.

Bake in the oven for 15 minutes at 180 °.