

# Crumble salé au Parmesan, courge butternut, lardons et oignons



1



20 min



1 h



4

## Ingédients

- ✓ 1 grosse courge butternut
- ✓ 1/2 cube de bouillon de volaille
- ✓ 25 g de beurre demi-sel
- ✓ 2 pincées de sel et poivre
- ✓ 3 oignons rouges
- ✓ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 200 g de lardons fumés Madrange

### Crumble :

- ✓ 50 g de farine
- ✓ 50 g de beurre demi-sel mou
- ✓ 25 g de poudre d'amande
- ✓ 50 g de Parmesan en poudre

## Le produit phare



## Préparation

Éplucher et tailler la courge en morceaux.

La faire cuire dans un bouillon de volaille frémissant pendant 15 minutes. Égoutter au maximum, puis mixer grossièrement en ajoutant un peu de beurre pour obtenir une texture gourmande.

Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

### Étape 1

### Étape 2

Émincer finement les oignons. Les faire revenir à l'huile d'olive à feu doux pendant 20 minutes, ajouter les lardons et prolonger la cuisson de 5 minutes.

### Étape 3

#### Crumble :

Mélanger le beurre mou avec la farine, la poudre d'amande et le Parmesan en poudre.

Émietter sur une plaque à pâtisserie munie d'un papier cuisson, puis faire cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

### Étape 4

#### Montage :

Dans un plat à gratin, verser les oignons et lardons, recouvrir de purée de butternut, puis parsemer sur le dessus du crumble. Faire cuire le gratin pendant 10 minutes au four à 180°C avant de déguster.

*Bon appétit!*