

Crumble butternut

La courge butternut, notre légume d'automne préféré ! Véritable légume d'automne, la courge butternut est particulièrement appréciée par tous, et oui même par les enfants, pour son goût subtil et légèrement sucré. Focus sur ce légume surprenant !

Ingrédients : 4 personnes

Pour la courge butternut

- 1 courge butternut
- 2 filets d'huile d'olive
- 1 cuil. à café d'herbes de Provence

Pour le crumble

- Farine : 50 g
- Beurre : 50 g
- Noix hachées : 50 g
- Sel
- Poivre

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à th 6 (180 °C).
2. Lavez et coupez la courge en deux dans la longueur. Déposez les moitiés sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
3. Versez l'huile. Salez, poivrez et parsemez d'herbes de Provence.
4. Enfournez pour 40 min.
5. Pendant ce temps, mélangez rapidement la farine avec le beurre, les noix, le sel et le poivre.
6. Sortez la courge du four, parsemez du mélange à crumble et enfournez environ 45 minutes, à 180 °C jusqu'à ce que la chair soit tendre.

