

## **Crumble de butternut rôtie saveur tajine au chèvre, miel et amandes**



(pour 4)

*2 cs d'huile d'argan  
1 butternut moyenne  
¼ cc paprika  
1 pincée de safran  
¼ cc cumin  
¼ cc gingembre en poudre  
¼ cc coriandre  
1 pincée de cannelle  
sel, poivre*

### crumble :

*100 g de farine  
2 poignées de flocons de quinoa  
100 g chèvre frais (assez « sec »)  
20 g de beurre  
1 cs d'huile d'argan  
1 pincée de cumin  
1 pincée de sauge séchée  
2 cs de miel*

Préchauffez le four à 210 °C.

Epluchez la peau de la butternut puis coupez-la en morceaux pas trop gros. Mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez l'huile d'argan, les épices, le sel et le poivre et mélangez bien pour enrober tous les morceaux. Répartissez sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Faites cuire environ 30/35 minutes, en retournant les morceaux a mi-cuisson.

Pendant ce temps, mélangez la farine aux flocons de quinoa. Ajoutez l'huile et le beurre froid en petits morceaux ainsi que le cumin, la sauge, le chèvre émietté et le miel. Mélangez le tout du bout des doigts pour former un sable grossier.

Déposez la butternut au fond d'un plat à gratin, répartissez le crumble dessus. Arrosez d'un peu de miel et d'huile d'argan supplémentaire si vous le désirez puis enfournez environ 20 à 30 minutes à 180 °C ou jusqu'à ce que le crumble soit doré et croquant.