



## Clafoutis de potimarron et crumble croustillant



### Le crumble :

30g de sucre rapadura ou de cassonade, 30 de farine de châtaignes, 30 de poudre de noisettes, 30g de beurre, 5g d'épices à pain d'épices - facultatif- Sabler tous les éléments. Recouvrir la plaque du four d'un papier siliconé, étaler l'appareil à crumble et le cuire 12 à 15 mn à 150°. Réserver.

### Le clafoutis :

120g de pâte d'amandes à 50% de fruits, 150g de crème fleurette entière, 75g d'oeufs entiers et 35g de jaune, 30g de sucre, 10g de maizena, 40g de poudre d'amandes, 300g de potimarron détaillé en tout petits dés.

Mixer au robot la crème et la pâte d'amandes, ajouter les oeufs et le jaune puis les poudres tamisées, lisser l'appareil.

Le verser dans les moules choisis, ajouter le potimarron et cuire 15 minutes environ à 180°.

Saupoudrer d'un peu de crumble pour le service et pour apporter l'élément croquant.