

Crumble

aux légumes d'automne



Pour 4 personnes :

100 g de Comté

1 belle tranche de pain "sec"

4 tranches de bacon

200 g de potiron

1 courgette

100 g de champignons de Paris

200 g de marrons

3 échalotes

4 CS de noisettes concassées

Sel et poivre

50 g de beurre

- Préchauffer le four à 210°C (th.7).
- Éplucher et émincer les échalotes. Laver et râper couper les courgettes en petits morceaux, nettoyer et couper les champignons en quartiers, concasser grossièrement les noisettes.
- Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre et y faire revenir les échalotes.
- Ajouter ensuite l'ensemble des légumes préparés précédemment, la moitié des noisettes concassées et les brisures de marron. Laisser cuire 8 à 10 minutes. Saler et poivrer.
- Préparer le "crumble" en mélangeant 30 g de beurre pommade avec le Comté râpé grossièrement, le bacon émincé finement, ainsi que le pain émietté.
- Dans un plat légèrement graissé, disposer les légumes poêlés et parsemer de parcelles de beurre préparé, ainsi que de l'autre moitié des noisettes concassées.
- Enfournier et cuire 15 à 20 minutes.

