



Desserts

Crumble de potiron avec glace

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 potiron butternut (petit, ± 400g)
150 grammes de pommes
1 cuillère à soupe d'huile de coco (pour cuire)
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à café de gingembre (moulu)
1 cuillère à café de cannelle

Pour le topping

300 grammes de farine
200 grammes de beurre
150 grammes de sucre

Petit extra

4 boules de glace vanille

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez le potiron et la pomme puis coupez-les en petits cubes. Chauffez l'huile de coco dans une casserole et ajoutez les cubes de potiron, la cannelle et le gingembre. Cuisez durant 8 minutes. Ajoutez ensuite les cubes de pomme et le sucre brun et mélangez bien le tout. Versez la farce dans une forme à tarte et réservez.

Mélangez la farine, le beurre et le sucre dans un plat séparé puis pétrissez avec les mains jusqu'à l'obtention d'un crumble. Répartissez le crumble sur la farce et placez le plat au milieu du four. Cuisez durant 45 minutes jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Répartissez le crumble au potiron sur les assiettes et parachevez avec une boule de crème glacée à la vanille.

Ustensiles de cuisine

Four
une Forme à tarte

