



Plats d'accompagnement

Crumble épicié de patate douce et potiron au cheddar

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 patates douces (épluchées et coupées en dés)
400 grammes de potiron (coupé en dés)
80 grammes de beurre (à température ambiante)
1 poignée de noisettes (hachées)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poignée cheddar (râpé)
150 grammes de farine
1 cuillère à café ras-el-hanout
1/2 cuillère à café curcuma
sauge (ciselée finement)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les morceaux de potiron et de patate douce dans un plat à four, mélangez-les avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel puis enfournez à 200°C durant 20 minutes.

Entretemps mélangez avec les mains le ras-el-hanout, le curcuma, la farine, les noisettes et le beurre pour obtenir un crumble.

Retirez le plat du four, incorporez le cheddar aux morceaux de potiron et de patate douce puis répartissez le crumble sur le tout.

Enfournez de nouveau le plat pendant 15 minutes jusqu'à ce que vous obteniez une croûte croustillante et dorée.

Servez chaud avec de la sauge fraîche.

Ustensiles de cuisine

Four

