

Crumble au Potimarron



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de potimarron
- 200 gr de fruits rouges
- citron
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- 60 gr d'amandes en poudre
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez le Potimarron en dés
2. Placez les cubes et les fruits rouges dans un plat beurré
3. Saupoudrez de sucre et versez du citron
4. Dans un saladier, travaillez du bout des doigts les amandes, le sucre, la farine, le beurre mou et le jaune d'oeuf jusqu'à ce que le mélange soit sableux et granuleux
5. Versez sur la courge et faites cuire 30 mn à 180°C