

Les idées vagues de Snapulk...

Crumble de courge muscade, patate douce et noix



800 g de courge muscade
400 à 500 g de patate douce
2 oignons rouges
100 g de noix réduites en poudre
60 g de bacon
1 c. à c. de 4 épices
60 g de parmesan
50 g de farine
1 branche de sauge
1 c. à s. d'huile d'olive
Sel, poivre

Epluchez la courge et la patate douce, et découpez la chair en gros dés. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 10 mn, jusqu'à ce que la chair soit tendre. Egouttez, écrasez au presse-purée ou à la fourchette. Salez, poivrez, ajoutez ½ c. c. de 4 épices.

Faites revenir le bacon à sec dans une petite poêle pour qu'il soit croustillant.

Emincez finement les oignons rouges, faites les revenir doucement dans l'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de sauge découpées en lanières, salez, poivrez, laissez compoter doucement quelques minutes.

Mettez le four à préchauffer à 180°.

Préparez le crumble en travaillant aux doigts dans un saladier le parmesan fraîchement râpé, les noix, la farine et le beurre, ainsi que le reste de 4 épices.

Dans les petites terrines (ou dans une grande) disposez au fond une couche de purée de légumes, disposez le bacon, recouvrez d'oignons puis parsemez d'appareil à crumble.

Enfournez pour une vingtaine de minutes en surveillant jusqu'à ce qu'ils prennent une belle teinte dorée. Servez avec une salade.