

Duo de crumbles salés : épinards-chèvre et potimarron-Comté

Ingédients :

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Pour la garniture épinards-chèvre :

- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'échalote finement coupée
- 750 g d'épinards surgelés
- 150 gr. de chèvre (frais ou en bûchette)
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

Pour la garniture potimarron-Comté :

- 1 potimarron bio (750 gr)
- 1 gousse d'ail
- 1 ou 2 oignons rouges
- 150 gr. de Comté
- sel et poivre

Pour la pâte des deux crumbles :

- 150 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé
- 250 g de farine (blanche, semi-complète ou complète)

Préparation :

Préchauffez le four à 180-200°C (th.6-7).

Pour la garniture épinards-chèvre :

1. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les échalotes 3 à 4 minutes environ.
2. Puis ajoutez les épinards surgelés et laissez-les cuire à feu moyen 10 minutes environ jusqu'à complète décongélation. Remuez régulièrement.
3. Ajoutez-y la crème fraîche.

Pour la garniture potimarron-Comté :

1. Coupez le potimarron en dés, les oignons rouges en 8 et l'ail très finement. Mettre le tout dans un plat allant au four avec un peu de sel et de poivre, un petit filet d'huile d'olive et 1 ou 2 feuilles de sauge.
2. Mettre au four environ 15 à 20 min, jusqu'à ce que le potimarron soit confit (ramolli mais pas non plus complètement réduit en purée). Ajoutez un filet d'eau si nécessaire en cours de cuisson.
3. Une fois le potimarron refroidi ou tiédi, écrasez-le grossièrement à la fourchette.

Pour la pâte à crumble :

1. Faites ramollir le beurre au micro-ondes.
2. Mélangez le parmesan avec la farine et le beurre ramolli.
3. Malaxez la préparation avec les mains puis émiettez-la du bout des doigts pour lui donner une consistance sableuse (comme une grosse semoule).

- Répartissez les épinards dans le fond d'un plat à gratin. Ajoutez le chèvre émietté par dessus.

- Répartissez l'écrasée de potimarron dans un autre plat à gratin. Ajoutez le Comté râpé par dessus.

- Ajoutez la pâte à crumble sur les deux garnitures en une couche régulière.

- Faites cuire les deux plats au four 20 minutes environ.

- Servez immédiatement, avec une salade de saison (ex: mâche, chicon, pomme et noix).



Variantes

Ces crumbles salés se déclinent à l'infini... Amusez-vous et ajouter ou changer les ingrédients :

- les légumes : selon la saison (ex. : tomates, courgettes, aubergines en été).
- les épices : ajoutez quelques pincées de curry, de cumin, de muscade, etc. aux garnitures de légumes.
- les fromages : feta, mozzarella, gruyère, etc. (ou sans fromage si vous préférez).
- les fruits secs : ajoutez pignons de pin, noix, noix de cajou ou noisettes dans la pâte à crumble ou encore des raisins secs aux légumes pour une version sucrée-salée.
- autres : ajoutez des lardons ou des lamelles de jambon en plus ou à la place du fromage.