

Crumble de courge, flocons d'avoine, noisettes

Bonjour à toutes et tous,

A deux jours du 31, nous arrivons sur l'avant dernière publication de 2024 et particulièrement la dernière recette de l'année. Je vous propose donc de terminer avec une recette dans le « cœur » du site i.e. le thème « *comment cuisiner les légumes et fruits de manière gourmande* ».

Peut être avez vous, vous aussi cuisiné des [courges](#) à toutes les sauces et dans tous les mets possibles et imaginables. Mais avez vous déjà tenté en crumble (salé) ? Le contraste d'une courge fondante avec une pâte à crumble croustillante est tout à fait savoureux. Et la faible occurrence de ce plat sur les tables font qu'il amuse et plaît beaucoup.

A vrai dire, j'avais tenté une première fois un crumble de courge pour un dîner un peu festif, histoire d'amener un peu de raffinement à table, puis tous les convives s'étaient régalés. La fois suivante, j'ai un peu raffiné la recette en formant une pâte à crumble avec des flocons d'avoine (pour une saveur maltée) et des noisettes (pour la rondeur et l'accord avec la courge). Servi pour un repas de fêtes de fin d'année, le succès était au rendez vous. Depuis, c'est un des « bons plans » que j'ai de côté pour composer menus de fêtes ou pour les moments où j'ai envie de faire plaisir à mes gourmands.

J'avais donc envie de terminer l'année sur cette jolie recette de crumble de courge, flocons d'avoine, noisette. J'espère que cela vous inspirera, pour la réaliser ainsi ou proposer toute variante de votre choix. On se retrouve le 31 au matin pour le dernier billet de l'année et la rétrospective 2024 sur « Au Fil du Thym ». Bonne journée !

- CRUMBLE DE COURGE -
FLOCONS D'AVOINE ET NOISETTES



Recette : Crumble de courge, flocons d'avoine, noisette

Saison de la recette : Octobre à début Mars

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes + 15 minutes de cuisson de la courge

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de [courge \(non épluchée\)](#) (cf. 1)
- 2 échalotes
- 80g de farine
- 4 cuillérées à soupe d'huile
- 40g de noisettes en poudre
- 50 g de flocons d'avoine
- noix de muscade
- Sel et poivre

Réalisation

- Épluchez et émincez les échalote. Couper la courge en deux, retirez les graines, et coupez-là en cubes. Lavez ces cubes.
- Faites cuire la courge à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit fondante
- Dans une poêle, faire revenir un peu d'huile d'olive les échalotes. Une fois les échalotes translucides, ajoutez la courge et faites revenir 2-3 minutes en remuant

régulièrement. Réservez hors du feu.

- Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier, mélangez farine, flocons d'avoine, noisettes concassées et l'huile. Amalgamez la pâte. Ajoutez quelques cuillérées à soupe d'eau au besoin jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée.
- Placez les légumes dans un plat à gratin. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade (et mélangez). Émiettez la pâte à crumble dessus
- Faites cuire au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Le crumble doit être doré.
- Servez ce crumble de courge chaud.

Astuces :

- (1) La recette est réalisable avec toutes les courges mais les courges à chair fondante et un peu ferme sont préférables (butternut, courge muscade,..). Le potimarron peut convenir mais conduit à un plat plus compact.
- *Accompagnement de* : Ce crumble peut être servi en plat végétarien ou accompagner une viande rouge ou blanche.
- *A l'avance* : Vous pouvez tout à fait préparer le crumble 1 journée à l'avance, le réserver au frais, et le cuire (dernière étape) le moment venu.
- *Variante plus opurmande* : Ajoutez deux chèvres piquants type cabécous dans les courges pour donner une pointe de piquant.
- *Variante 2* : Pour une présentation festive, disposez dans des ramequins individuels. Le temps de cuisson sera légèrement réduit.



© Au Fil du Thym

Crumble de courge, flocons d'avoine, noisette
