



Crumble de potimarron au confit d'oignons

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 200gr de farine de blé bise
- 100gr de beurre
- 1 cuillère à café de sel aux herbes
- 1 gros potimarron
- 2 gousses d'ail
- 3 grosses cuillères à soupe de confit d'oignons (au calendula de Naturellement Simples).

Préparation :

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°). Lavez puis coupez le potimarron en dés, puis faites-le revenir à la poêle avec l'ail écrasé jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble : mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir un sable grossier.

Mélangez le confit d'oignons avec le potimarron, puis le mettre dans un plat allant au four.

Répartissez la pâte à crumble sur le potimarron puis enfournez pour 30 minutes.

Servez bien chaud, accompagné d'une belle salade!

Séverine Pioffet
de Naturellement Simples

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

