



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Crumble de butternut au bleu des Basques et à la noisette

INGRÉDIENTS

- 2 butternuts
- 50mL d'huile de noisette
- 1 oignon
- 150g de bleu des Basques
- 60g de noisettes
- 270g farine de blé
- 70g d'huile de noisette
- 70g eau
- 1/2 cuillère à café sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°.
- Éplucher, couper les butternuts en cubes et les mettre sur une plaque allant au four.
- Émincer l'oignon et l'ajouter aux butternuts. Arroser avec les 50mL d'huile de noisette, assaisonner et enfourner 35 minutes.
- Mélanger tous les ingrédients de la pâte à crumble. Il est possible d'avoir besoin de plus ou moins d'eau, la verser progressivement en ajustant si nécessaire, jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Répartir le mélange butternut et oignon rôtis dans un plat à gratin, ajouter le bleu des Basques en dés, les noisettes concassées et répartir la pâte à crumble.
- Enfouner 35 minutes à 200°.