

## Crumble de citrouille aux noisettes

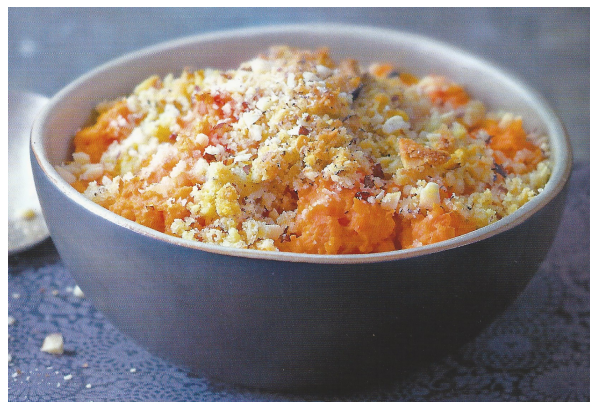
Livre « Crumble » de Martine Lizambard, Editions Solar

### Ingrédients pour 5 personnes:

- 700 g de chair de citrouille
- 15 cl de crème fraîche
- Noix de muscade, sel, poivre
- Beurre pour le plat

### Miettes du crumble :

- 80 g de noisettes
- 100 g de farine
- 80 g de beurre mou
- 2 càs de cassonade
- 1 pincée de sel



1. Couper la chair de la citrouille en gros cubes et la faire cuire à la vapeur environ 10 minutes. La transférer dans un récipient, et l'écraser sommairement à la fourchette.
2. Le crumble:
  - Faire légèrement dorer les noisettes, à sec, et les broyer grossièrement au robot électrique.
  - Mélanger du bout du doigt : la farine, la cassonade, le beurre et le sel jusqu'à obtention d'une consistance granuleuse. Ajouter les noisettes et mélanger à nouveau.
3. Saler et poivrer légèrement la crème, ajouter la noix de muscade.
4. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer les petits plats à crumble individuels. Etaler la purée de citrouille dans le fond, ajouter la crème, puis le crumble par-dessus.
5. Faire cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.