



Crumble de butternut et cancoillotte Savagnin

Association de Promotion de la Cancoillotte



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Savagnin
- 1 courge butternut (environ 1 kg)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon jaune haché
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- Sel et poivre
- 300 ml de bouillon
- 20 g de noisettes concassées en décoration
- Pâte à crumble:**
 - 100 g de Farine
 - 80 g de poudre de noisette
 - 80 g de beurre



La préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez, épluchez et coupez la courge butternut en gros cubes.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle.
- Faites revenir l'ail et l'oignon.
- Ajoutez la courge en cubes. Faites revenir quelques minutes.
- Ajoutez le thym, salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon de volaille.
- Laissez cuire 15 minutes.
- Pendant ce temps, préparez le crumble en mélangeant la farine, la poudre de noisette et le beurre en morceaux. Salez et poivrez.
- Mélangez le tout avec le bout des doigts pour former un sablage avec la préparation.
- Dans un moule à gratin beurré, déposez la courge cuite.
- Nappez de la cancoillotte Le Francomtois Savagnin.
- Parsemez de Crumble à la noisette. Décorez avec la noisette concassée.
- Enfournez 15 minutes à 180°C.