

## **Crumble de Potimarron, champignons du moment**

(Recette pour 6 personnes)

### **Le Crumble :**

50 gr de Parmesan  
50 gr de farine  
50 gr de beurre  
50 gr de poudre d'amande  
Pm piment d'Espelette  
Pm de thym

### **La Garniture :**

400 gr de potimarron  
25 gr de beurre  
2 cl de vinaigre de Xérès  
2 gr de piment d'Espelette  
Pm de sel  
Pm d'eau

400 gr de champignons  
1 échalote  
2 cl d'huile d'olive

### **Pour le crumble**

Préchauffer le four à 200 °C.

Râper le parmesan. Dans un bol, mélanger du bout des doigts la poudre d'amande, la farine, le Parmesan et le beurre. Émietter ensuite le tout sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 15 min. Sortir et réserver.

### **Pour la garniture**

Éplucher et couper le potiron en petits dés. Dans une cocotte chaude, mettre le beurre et cuire le potiron avec 1 pincée de sel fin pendant 3 min à feu doux. Ajouter ensuite 1 verre d'eau et cuire vivement à couvert jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée. Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis mixer finement à l'aide d'un robot. Ajouter le vinaigre de Xérès et réserver.

Nettoyer les champignons, les tailler.

Éplucher et ciseler finement l'échalote.

Dans une poêle, faire suer l'échalote à l'huile d'olive, ajouter les champignons et cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Assaisonner de sel fin, le poivre du moulin en fin de cuisson.

### **Pour le dressage :**

Dans les verrines, mettre au fond la purée de potion, ajouter par-dessus les champignons des bois et terminer par le crumble de parmesan. Servir chaud ou froid.