

# Crumble de légumes d'hiver



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

1h15

## CE QU'IL VOUS FAUT :

### POUR LES LÉGUMES RÔTIÉS

- 5 pommes de terre
- 3 carottes
- 2 navets
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du sel de Guérande
- Des herbes de Provence

### POUR LE CRUMBLE

- 50g de farine
- 40g de beurre salé
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- Des graines de courge



Préchauffez votre four à 200°C.

Épluchez les légumes et coupez-les en petits cubes.

Dans un saladier, mélangez les cubes de légumes avec l'huile d'olive et les épices.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les légumes en recouvrant bien toute la surface. Faites cuire à 200°C pendant environ 1h.

Retournez les légumes et surveillez la cuisson de temps en temps.

Les légumes doivent être fondants et légèrement dorés.

Pendant ce temps, malaxez à la main dans un saladier la farine et le parmesan avec le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir une pâte sableuse composée de petits morceaux.

Ajoutez les graines de courge et mélangez encore.

Une fois cuits, versez les légumes dans un plat allant au four (type plat à gratin) et disposez dessus le crumble. Faites cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 200°C.

Le crumble doit être doré.

Surveillez bien la cuisson car ça peut aller très vite.