



Crumble aux Carottes, Potiron et Parmesan

Laissez-vous tenter par cette recette réconfortante de crumble aux Carottes, Potiron & parmesan, cuisinée à partir d'une Purée Délice Bonduelle. Un vrai plaisir !



Moyen



4 personnes



25 min



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 sachet surgelé Purée Délice Carotte, Potiron & Crème Bonduelle

1 boîte de conserve Champignons de Paris émincés Bonduelle

40 cl de crème liquide

1 pincée de sucre

50 g de Parmesan

50 g de Farine de blé

50 g de Beurre doux

50 g de Poudre d'amande

1 Echalote

Huile d'olive

Étape 1

Pour le crumble : Préchauffez le four à 200 °C. Râpez le parmesan. Dans un bol, mélangez du bout des doigts la poudre d'amande, la farine, le parmesan et le beurre. Vous obtenez une pâte sableuse. Réservez cette pâte pour la suite de la recette.

Étape 2

Pour la garniture : Réchauffez la purée comme indiqué sur l'emballage, sans ajouter de liquide. Ajoutez le sucre et 1/4 de la crème liquide et remuez. Montez le reste de crème liquide en mousse et intégrez-la au mélange pour obtenir un velouté. Dans une poêle, faites suer l'échalote à l'huile d'olive, ajoutez les champignons et laissez dorer. Assaisonnez de sel et poivre en fin de cuisson.

Étape 3

Pour le dressage : Disposez dans les ramequins le velouté puis rajoutez par dessus la garniture de champignon. Terminez par l'ajout de la pâte de crumble au parmesan. Enfournez et laissez dorer 15 minutes au four à 200°C.

Étape 4

Laissez refroidir un peu avant de servir. Bon appétit !