

# CRUMBLE de POTIRON au BACON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 + 30 min

Difficulté : Très Facile

## INGRÉDIENTS

• 1 kg de potiron • 4 pommes de terre • 150 g de bacon • 200 g de comté • 2 oignons • 150 g de farine • 80 g de beurre salé • 10 cl de crème légère • 10 grandes feuilles de sauge • huile d'olive, sel, poivre

## RÉALISATION

Faire le crumble : Dans un grand saladier ou dans le bol du robot pétrisseur, mettre la farine et le beurre bien froid en morceaux. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter 100 g de comté râpé. Réserver au frais.

Peler les pommes de terre et les couper en petits cubes. Ôter l'écorce du potiron et le couper en dés. Mettre le tout dans une sauteuse avec 1 verre d'eau et un peu de sel et laisser cuire à couvert sur feu doux pendant environ 20 minutes. Ils doivent être tendres.

Peler et émincer les oignons, les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Saler légèrement et poivrer.

Égoutter les légumes et les déposer dans un plat à gratin beurré.

Déposer dessus les oignons, les feuilles de sauge coupées en fines lanières puis le bacon coupé en lamelles.

Verser la crème dessus, puis les miettes de crumble.

Enfourner pour 30 minutes environ, le dessus doit être doré. Servir aussitôt.