

Recette du Mesnil-Marie : le crumble salé de potiron.

Author : Riposte Catholique

Categories : [leblogdumesnil](#)

Date : 16 octobre 2012

Samedi 13 octobre 2012.

La saison des courges commence! Non, il n'y a dans ma réflexion aucune espèce de sous-entendu se rapportant à l'actualité politique ou religieuse : je parle seulement et bien réellement de ces cucurbitacés – courges, potirons, citrouilles, potimarrons et autres patissons – qui commencent à mûrir dans nos jardins!

Justement, des bienfaiteurs avaient donné à Frère Maximilien-Marie, ces jours-ci, un beau quartier de potiron vert. Je lui ai suggéré la recette suivante, qu'il a réalisée aujourd'hui même : [le crumble salé de potiron](#).

Pour vous donner l'eau à la bouche, je l'ai pris en photo alors qu'il était encore dans le four, dans les derniers moments de cuisson.

Cette recette peut se conjuguer avec d'autres éminents représentants de la famille des cucurbitacés et en variant les ingrédients selon leurs caractéristiques propres (par exemple prendre des cerneaux de noix si l'on apprête une citrouille, ou des châtaignes préalablement cuites si l'on prend un potimarron... etc.).

Pour l'heure donc, voici la recette que nous avons mise en oeuvre : le résultat est original et peut ne pas plaire à tout le monde. En ce qui nous concerne, il nous a régalés.

Lully.

Ingrédients :

Environ 1,5kg de potiron ; 150 grammes de farine (nous avons utilisé une farine semi complète) ; 80 grammes de beurre demi-sel ; 50 grammes de pignons de pin ; une grosse poignée de parmesan râpé ; sel et poivre.

Préparation :

- **Préparation du potiron** : enlever les graines, l'éplucher, le couper en dés et le faire cuire environ 10 minutes dans une casserole où l'on a mis un fond d'eau salée. Il faut le faire cuire sans le transformer en purée : la chair doit rester ferme. Egoutter.

- **Préparation de la pâte du crumble** : dans un saladier, verser la farine, ajouter le beurre préalablement ramolli (mais pas à l'état liquide), saler et poivrer, ajouter les pignons de pin et le parmesan râpé, bien mélanger à la main (on doit obtenir une pâte émietée).

Dans le plat à gratin, légèrement huilé et fariné dans le fond, déposer les dès de courge, émietter la pâte par dessus. Faire cuire à 180° C pendant environ 30 minutes. Servez chaud.

[Le blogue du Mesnil-Marie](#)