

# Crumble de butternut

Peler et couper la **butternut** en petits dés.

Dans une sauteuse, faire dorer **un oignon haché**, ajouter un peu de **bouillon ou d'eau salée** avec les dés de butternut, laisser ramollir les dés de courge puis retirer du feu et l'excédent au besoin de bouillon.

Mélanger **100 g de farine, 100g de beurre et 100 g de parmesan, 30 g de graines de courge**.

Dans un grand plat à gratin, disposer la préparation de crumble, les légumes pré-cuits et **15 cl de crème fraîche**, du Bol d'herbe de préférence !

Mettre dans un four chaud, 180 °C pendant 15 à 20 minutes, déguster chaud,