NOËL · BUTTERNUT · CHÈVRE · CRUMBLE SALÉ

Toast de butternut au chèvre & crumble de noix



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Une délicieuse entrée tout en gourmandise pour vos tables de Noël !

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
30 min	50 min	8	Easy

Notes

Coupez le haut du butternut pour cette recette, la partie la plus étroite. Conservez le reste pour une soupe, un minestrone ou même des lasagnes ! Taillez des rondelles de 2 à 3 cm de diamètre.

Ingredients

14 ITEMS

TOASTS DE BUTTERNUT RÔTIE & MARINADE

- Butternut bio — 8 rondelles
- Herbes de Provence bio — 1 c. à café
- Huile d'olive bio — 4 c. à soupe
- Sel et poivre — -

CRUMBLE AUX NOIX

- Farine de blé bio — 30 g
- Noix concassées — 20 g
- Beurre doux froid — 20 g
- Sel — 1 pincée
- Noix en poudre — 30 g
- Ail en poudre — 1 c. à café
- Sucre en poudre bio — 15 g

CHÈVRE ET TOPPINGS

- Crottins de chèvre — 4
- Persil — 8 feuilles
- Miel bio de France — 4 c. à café

Method

3 STEPS

1. Tranchez des rondelles de 2 à 3 cm dans la partie supérieure de votre butternut. Epluchez-les, avant de les placer sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les du mélange : huile d'olive, herbes de Provence, sel et poivre. Enfournez 20 minutes à 180°C. Laissez refroidir à la sortie du four.

2. Préparez le crumble en mélangeant la farine, la poudre de noix, les noix concassées, le sucre, le beurre, l'ail et le sel. Mélangez du bout des doigts de façon à former une grosse poudre. Aplatissez-la dans un plat avant de la placer au frais une vingtaine de minutes. À la sortie, éparpillez-la grossièrement sur une plaque de cuisson et enfournez 10 minutes à 180°C. Laissez refroidir à la sortie du four.

3. Coupez les crottins en deux et disposez une rondelle sur chaque disque de butternut. Enfournez 15 minutes à 180°C + 5 minutes au grill, pas plus.

Serving

À la sortie, parsemez de crumble, d'un généreux filet de miel et d'une belle feuille de persil.
Un délice à dégustez chaud, qui fera merveille sur votre table de Noël.