

Crumble de courge spaghetti, pommes et noisettes

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original EXQUIS

Crumble de courge spaghetti, pommes et noisettes

Préparez la pâte à crumble : mélangez la farine, le sucre et le beurre froid. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée. La veille, faites cuire votre courge 45 minutes dans un four à 180°C. Ouvrez-la en deux, retirez les pépins et raclez la chair avec une fourchette. Laissez égoutter la pulpe dans une passoire. Épluchez les pommes, videz-les et râpez-les. Mélangez la courge et la pomme, ajoutez le sucre. Dans des ramequins, déposez votre préparation, et ajoutez la pâte à crumble. Enfournez 15 minutes à 180°C. Préparez votre sauce praliné en faisant fondre le praliné et le chocolat blanc dans le lait, et laissez refroidir.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

150gr de farine

180gr de cassonade

100gr de beurre

150gr de noisettes concassées

500gr de courge spaghetti

300gr de pomme

40gr de lait

30gr de chocolat blanc

30gr de pâte praliné

