



Crumble de navet et potiron à la chicorée

Catégorie : Accompagnements

Ingrédients :

potiron épluché : 5 kg
navets épluchés : 5 kg
lait : 2 l
crème liquide : 2 l
œufs : 40
chicorée liquide : 0,3 l
beurre : 0,25 kg
sucre semoule : 0,25 kg
sel, poivre QS

Coût :	faible
Difficulté :	simple
Saison :	Automne
Type :	Novatrice
GEMRCN :	ACC 1

crumble :

farine : 0,3 kg
beurre : 0,3 kg
vergeoise : 0,2 kg
spéculoos : 0,1 kg

La recette :

Réaliser l'appareil à crumble : mélanger le sucre, la farine, le spéculoos et le beurre pommade pour obtenir un sablé grossier, réserver.

Eplucher, laver, tailler les navets en tranches de 2,5 mm, les blanchir.

Eplucher, laver et tailler les potirons en tranche de 2,5 mm, les suer au beurre en ajoutant le sucre semoule pour les caraméliser légèrement.

Plaquer et alterner tranches de navets et potirons dans un plat à gratin.

Réaliser un appareil à flan avec les œufs, le lait, la crème et la chicorée liquide, vérifier l'assaisonnement.

Incorporer l'appareil aux légumes.

Cuisson de 1h à 1h30 à 150/170°C sans oublier d'ajouter le crumble 20 minutes avant de servir.

Astuce :

Ce crumble est l'occasion de faire découvrir les saveurs du navet et du potiron aux plus jeunes, sous une forme appétante.