



# *Crumble de porc au potimarron et champignons*

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 30 min

## INGRÉDIENTS

- 40g de beurre ramolli
- 240g de saucisse
- 250g de champignons de paris
- 60g de farine
- 20g de parmesan
- 300g de potimarron
- oignon
- 1gousse d'ail
- Graisse de canard
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Émincez l'oignon, hacher l'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la chair à saucisse et l'ail. Faire revenir 5-10 min.

Salez, poivrer.

En parallèle, faire cuire le potimarron coupé en cubes avec les champignons dans de la graisse de canard pendant 10-15 min.

Pendant ce temps, préparez le crumble en mélangeant le beurre ramolli avec la farine et le parmesan.

Dans un plat allant au four, déposez la chair à saucisse, recouvrez-là de légumes puis répartir dessus la pâte à crumble.

Enfournez pour 15 min à 200°C jusqu'à ce que le tout soit doré.

Accompagnez votre plat de salade