

Crumble pâtisson patate douce, chataignes



INGREDIENTS

- 1 pâtisson
- 1 oignon
- 1 patate douce 200g-300g
- 100g de chataignes sous vide cuites
- 1CaS d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour le crumble :

- 40 g de farine
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de parmesan
- 40 g de beurre

INSTRUCTIONS

- Faire pré-cuire le pâtisson à l'eau 15 min
- Evider la chair du pâtisson
- Eplucher la patate douce et couper la en dès
- Émincer l'oignon.
- Faire revenir l'oignon dans une poêle, puis ajouter les châtaignes, légumes, et assaisonner.
- Faire cuire la poêlée environ **20 à 25 minutes**, jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Transvaser l'ensemble dans un plat à four.
- Préchauffer le four à 180°C

- Préparer le crumble : mélanger la farine, les pignons, le parmesan et le beurre.

- Verser le crumble sur les légumes et **enfourner 30 minutes à 180°C**.