

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Crumble d'agneau au sarrasin, châtaignes et courges

## Ingrédients

---

- 2 tranches de gigot d'agneau
- Une petite poignée de kasha
- 200g de châtaignes
- 400g de courge butternut
- 30g de farine de blé
- 30g de farine de blé noir
- 30g de fromage râpé
- 60g de beurre
- Sel
- Poivre
- Un fond de bière (pour déglacer)

## Recette

---

Faites cuire la courge selon la méthode que vous préférez (au four, vapeur...) et découpez-la en cubes. Faites des petits dés de vos tranches de gigot d'agneau. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle pour faire revenir les dés d'agneau à feu assez vif, salez, poivrez et déglacez à la bière. Ajoutez les châtaignes et les dés de courge, mélangez bien et répartissez dans 4 bols qui résistent à la chaleur du four. Préchauffez le four à 180 degrés. Préparez le crumble en mélangeant les farines et le beurre du bout des doigts pour obtenir un sablé. Répartissez dans les bols et faites cuire au four 30mn. Torréfiez les graines de kasha dans une poêle à feu vif, sans ajouter de matière grasse. A la sortie du four, parsemez le crumble de kasha et servez. Photos © Elsa Roussillat / DansMacuizine