

## Croustade parfumée à la courge et aux noix

### INGRÉDIENTS

#### Croustade :

2 tasses chapelure fraîche - 1 tasse noix de Californie, hachées - 1/2 tasse fromage parmesan fraîchement râpé - 1/4 c. à thé poivre de cayenne - 1 c. à table persil frais haché - 1/2 tasse beurre mou.

#### Garniture :

4 tasses de courge musquée, coupée en morceaux de 1 cm - 2 tasses poires, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm - 2 c. à soupe de farine tout-usage - 1 c. à thé cumin moulu - 1 c. à thé feuilles de thym séchées - 1 c. à thé chacun; gros sel et poivre fraîchement moulu.

### PRÉPARATIONS

Préchauffer le fourneau à 180° C

**Croustade :** Dans un bol, combiner la chapelure, les noix, le fromage parmesan, le poivre de cayenne et le persil jusqu'à ce que ce soit mélangé. Asperger de beurre fondu et brasser jusqu'à ce que le mélange soit humecté.

**Garniture :** Dans un grand bol, combiner la courge et les poires. Saupoudrer de farine, cumin, thym, sel et poivre. Bien mélanger. Transférer à un plat de cuisson graissé.

Saupoudrer la croustade sur la garniture. Cuire jusqu'à ce que la courge et la poire soient tendres et que la croustade soit dorées et croustillantes, environ 30 minutes. Laisser reposer au moins 10 minutes avant de servir chaud.

