

CRUMBLE DE PATATES DOUCES A LA NOIX DE PECAN

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 plat ou 4 mini cocottes

Ingrédients :

500 gr de patates douces
50 gr noix de pécan
10 cl sirop d'érable
50 gr de farine
50 gr sucre vergeoise
1/2 cuillère à café de quatre-épices
50 gr beurre

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 180°C et beurrer votre plat ou des mini cocottes.
- 2 - Préparer le crumble avec la farine, le sucre et les quatre épices. Ajouter le beurre mou du bout des doigts.
- 3 - Éplucher les patates douces et les couper en tranches.
- 4 - Répartir la moitié des patates douces dans les cocottes ou dans votre plat, recouvrir de la moitié de la pâte à crumble, puis déposez une seconde couche de patates douces et le reste de crumble.
- 5 - Parsemer de noix de pécan et arroser de sirop d'érable. Couvrir les cocottes ou le plat de papier aluminium, puis enfourner 30 minutes. Retirer le papier et laisser cuire encore 15 minutes.
- 6 - Couvrir les cocottes avant de les présenter dans l'assiette.