



Crumble de patates douces

Préparation : NC

Cuisson : NC

Portions : 10

Difficulté : Facile

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 150 g de beurre pommade
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande

Pour l'appareil :

- 1,5 kg de patates douces en cubes
Paysan Breton
- 80 g de beurre
- 150 g de sucre
- 100 g d'oignons rouges
- 100 g de noisettes hachées

Etapes :

1. Faire la pâte en mélangeant du bout des doigts le beurre pommade, la farine, le sucre et la poudre d'amande.
2. Préparer l'appareil en mélangeant la patate douce, le beurre, le sucre, les oignons rouges et les noisettes.
3. Répartir dans des ramequins ou bocaux allant au four.
4. Répartir de la pâte à crumble sur le dessus.
5. Cuire à 180°C 40 à 45 minutes.